

NEWS RELEASE

選んで楽しい、各地の味わいを手軽に楽しむご当地の一杯！
「青森 煮干しラーメン」と「富山 ブラック醤油ラーメン」の味わいが登場！

ご当地の一杯 青森 煮干しラーメン／富山 ブラック醤油ラーメン

2026 年 9 月 28 日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2026 年 9 月 28 日より、「ご当地の一杯 青森 煮干しラーメン／富山 ブラック醤油ラーメン」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 手頃な価格と豊富なバリエーションで全国各地のご当地ラーメンの味わいを手軽に楽しめる「ご当地の一杯」シリーズ！
- ② 青森県からはガツンと煮干しを利かせたパンチのある濃厚醤油スープの「煮干しラーメン」、富山県からは胡椒を利かせたパンチのある醤油スープの「ブラック醤油ラーメン」が登場！

- 商 品 名：ご当地の一杯 青森 煮干しラーメン／富山 ブラック醤油ラーメン
- 発 売 日：2026 年 9 月 28 日（月）
- 発 売 地 区：全国
- 希望小売価格：187 円（税抜）

家にいながら全国各地の味わいを手軽に楽しめる「ご当地の一杯」シリーズから、青森と富山のご当地めんが登場。煮干しだしが利いた濃厚魚介醤油スープの「青森 煮干しラーメン」と、黒胡椒と醤油を利かせた真っ黒なスープが食欲をそそる「富山 ブラック醤油ラーメン」の 2 品で、さらにシリーズを盛り上げます。

【商品特長】

商 品 名	ご当地の一杯 青森 煮干しラーメン	ご当地の一杯 富山 ブラック醤油ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃のめんです。適度な味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークとチキンをベースに煮干しを利かせ、胡椒でアクセントを加えた醤油スープです。ふんだんに入れた煮干の香りが食欲をそそる一杯に仕上げました。	チキンをベースに醤油の旨みと黒胡椒を利かせた醤油スープです。液体スープを加えることでコク深い醤油の風味を感じる、最後まで飽きのこない一杯に仕上げました。
か や く	食感の良い大豆そばろ、色調の良いなると、ねぎを加えて仕上げました。	色調の良いねぎ、程良く味付けしたメンマを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名や観光名所を分かりやすく配置し、旅情感や郷愁感を想起させるデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	ご当地の一杯 青森 煮干しラーメン	ご当地の一杯 富山 ブラック醤油ラーメン
内 容 量	60g (めん 50g)	62g (めん 50g)
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 41053 7	49 01071 41063 6
ITF コード	1 49 01071 41053 4	1 49 01071 41063 3
ケース JAN コード	49 01071 41054 4	49 01071 41064 3
希望小売価格	187 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	90g	92g
ケース重量	1.3kg	1.3kg