

日本ラーメン科学研究所とイオンディライト株式会社が連携

鍋ひとつで完成！科学に基づき開発された家ラーメンの到達点 「日本ラーメン科学研究所」が自動販売機でも展開 6月中に全国のイオングループ55店舗にもオープン

～期間限定で「餃子の雪松」プレゼントや200円オフの特典を実施～

株式会社YESは、食卓にエンターテインメントを届けることを目指し、科学発想から生まれた家ラーメンを販売する「日本ラーメン科学研究所」や、80年以上続く秘伝の味を手軽にご家庭で楽しめる「餃子の雪松」を展開しています。

この度、「日本ラーメン科学研究所」は、もっと手軽においしいラーメンをおうちで味わっていただきたいとの思いから、新たに自動販売機でのラーメン販売を開始いたしました。またそれに伴い、イオングループで自動販売機の管理運営を含めたファシリティマネジメント事業を展開するイオンディライト株式会社と連携し、全国のイオングループ各店舗にも「日本ラーメン科学研究所」の自動販売機を設置し、店舗展開を行います。6月末時点での店舗数は、イオングループでの55店舗の展開を含む、国内346店舗となる予定です。

自動販売機では、「日本ラーメン科学研究所」の「魚介だし醤油の黄金比」「豚骨の黄金比」「味噌の黄金比」の3種類*1のラーメンを販売いたします。また、各店舗オープンから2日間は、より多くの方にお手に取っていただけるように、200円オフでご購入いただけるキャンペーンや、群馬水上の名店「雪松」の餃子を、お一人様に1パック（18個入り）プレゼントするキャンペーン*2を行います。

※1:2023年6月時点。店舗によりラインナップは異なります。

※2:店舗によりキャンペーン内容は異なります。キャンペーンは商品がなくなり次第終了となります。

1人でも多くの方におうちでおいしいラーメンを食べていただきたいという思いから生まれた「日本ラーメン科学研究所」は、年内で国内1,000店舗達成を目標に、今後もさらに店舗拡大を目指してまいります。



■自動販売機での販売・イオンディライトとの連携背景

「日本ラーメン科学研究所」は、お店の味を手軽におうちで食べていただきたいという思いから、ラーメンの無人販売を行っています。かねてよりお客さまからいただいていた「食べたいのに近くに店舗がない」というお声から、店舗数拡大をスピード感を持って進めるべく無人販売形式に加え、自動販売機での展開を進めております。さらに、イオンディライト株式会社と連携することで、多くの方にとって身近な全国各所のイオングループ店舗へ、自動販売機を通じて「日本ラーメン科学研究所」のラーメンをお届けします。

より一層お客さまに手軽に「日本ラーメン科学研究所」のラーメンをお楽しみいただけることを目指します。

■「餃子の雪松」キャンペーン

新店舗にていずれかのラーメンをご購入いただいた皆さまに期間限定で、秘伝の味を継承した餃子専門店「餃子の雪松」の餃子をプレゼントいたします。

群馬県水上の温泉街にひっそりと佇むお食事処「雪松」の味をご家庭で楽しんでいただきたいという想いを込めています。

この機会に是非、おうちで作りたいの美味しい餃子とラーメンをお楽しみください。



■「日本ラーメン科学研究所」200円オフで購入キャンペーン

イオン店舗で新たに展開される「日本ラーメン科学研究所」の自動販売機では、通常1セット3食1,000円(税込)のところ、オープンから2日間の期間限定で1セット3食800円(税込)でご購入いただけるキャンペーンを実施いたします。

この機会に、鍋ひとつでお店クオリティーの味がおうちで手軽に楽しめる「日本ラーメン科学研究所」のラーメンをご堪能ください。

※各店舗オープン日よりキャンペーンを実施いたします。なくなり次第終了となります。ご了承ください。

店舗一覧はこちら <https://ramen-labo.jp/store/>

■商品概要

「醤油の黄金比」

鶏、豚、あさりのトリプルスープをベースに、鶏油100%の豊かで芳香な風味とまろやかさ、4種の醤油をブレンドした贅沢な仕立てで深い旨みを実現。北海道麦を配合した弾力、食感のある麺はスープの乗りがよく、あとを引くおいしさです。

価格：1,000円(税込) 1箱3食入り



「豚骨の黄金比」

碎き豚骨、豚頭を使用した、だしの旨みをしっかり抽出した本格仕立てスープは、とろりとした質感、まろやかで甘味のある仕上がり。本場博多豚骨ラーメンを思わせる、細麺ながらしっかりとした歯ごたえ、濃厚なスープがよく絡む低加水で仕上げた麺。香ばしにんにく風味油が食欲を誘います。

価格：1,000円(税込) 1箱3食入り



「味噌の黄金比」

天地返し製法の北海道醸造味噌2種、信州味噌1種を合わせた深みとコク。さらに、野菜、肉類を炒めた旨みとコクが加わり、圧倒的に濃厚な味噌感と旨みに満ち溢れています。本場札幌味噌ラーメンのような、透明感のある冴えた黄色みの風味が強い麺は、プリッと食感が楽しめます。

価格：1,000円(税込) 1箱3食入り



「魚介だし醤油の黄金比」

鶏、豚をベースに、煮干し、鰹、ホタテ、昆布の魚介を合わせたスープは、上品に煮干しの風味が香る、どこか懐かしい味わいです。だしの重層的な旨味に合わせて2種の醤油をブレンドした仕上げ。北海道麦を配合した弾力、食感のある麺はスープの乗りがよく、味わい深い一杯です。

価格：1,000円(税込) 1箱3食入り



■「日本ラーメン科学研究所」

名店の味。いや、それ以上のものを。本当においしいラーメンを誰もが家で手軽に食べられるようにしたいという想いのもと、ラーメンの伝統を革新させるべく「日本ラーメン科学研究所」は生まれました。これまで2,500以上の製品を世に送り出してきた、ラーメン界屈指の研究者が集まり、データベースを駆使。ラーメンを構成する麺とスープを何千通りもの組み合わせから、機器分析によって、ひとつひとつの味を網羅的に検証し、従来のようにお湯ではなく、スープで麺をゆでる調理法を開発。鍋ひとつで完成する、かつてないおいしさ。それは、至高の領域に達する一杯です。

URL : <https://ramen-labo.jp/>

■「餃子の雪松」

群馬県水上の温泉街にひっそりと佇むお食事処「雪松」。創業昭和十五年、三代続くこの店は、知る人ぞ知る餃子の名店です。芸能人、プロスポーツ選手、有名料理人など様々な人々が雪松の餃子を求めてこの小さな店を訪れます。地元の人はもちろん、様々な人達に愛され続けています。

その雪松の味をご家庭でも楽しんでいただけるよう、秘伝の味を継承したのが餃子専門店「餃子の雪松」です。作りたてのおいしさをお客さまに直接お届けできる、直売所というスタイルにこだわっています。

URL : <https://www.yukimatsugyoza.com/>

【会社概要】

社名：株式会社YES

代表：長谷川 保

本社：東京都国分寺市並木町2-23-5 美創空館B1

設立：2014年5月1日

資本金：1,000万円

URL : <https://yesinc.co.jp/>

冷凍即席麺 直売店

日本ラーメン 科学研究所

創業昭和十五年 群馬水上の名店

餃子 雪松

SINCE1940 YUKIMATSU GYOZA