

科学に基づき開発された家で食べるラーメンの到達点

販売食数 累計200万食突破！

「日本ラーメン科学研究所」が全国へ拡大中

10月も各地で新店舗がオープン！鍋ひとつで手軽に完成する至高の一杯をお届け

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冷凍即席麺を販売する「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。

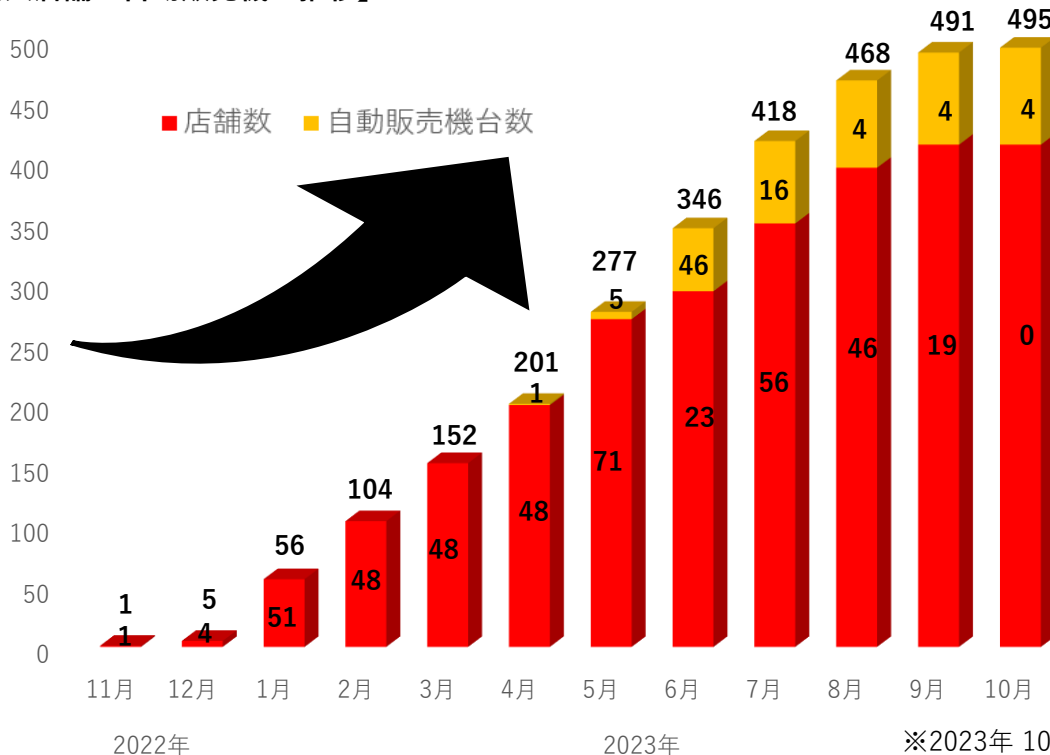
この度1人でも多くの方にご自宅でおいしいラーメンを食べていただきたいという思いから生まれた「日本ラーメン科学研究所」は、多くのお客様にご好評いただき、今月で**累計200万食を突破**いたしました。2022年11月25日の第1号店開業以降、全国※1に店舗拡大を行い、10月末時点で**495店舗**展開いたします。

今後も鍋ひとつで手軽に完成する至高の1杯をお届けするべく、さらなる店舗拡大を目指してまいります。

※1 沖縄を除く46都道府県に展開

※2 2023年10月時点。店舗によりラインナップは異なります。

【無人店舗と自動販売機の推移】



※2023年10月時点

10月の新店舗はイオン内の自動販売機のみ。

無人販売店舗では「醤油の黄金比」と「豚骨の黄金比」の2種類のラーメンを販売しており、イオングループにある自動販売機では「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※2のラーメンを販売しています。また、焼豚・メンマ・玉子といったラーメンをさらにおいしくするトッピングセットも販売中。ご自宅で、作りたてのおいしいラーメンをお召し上がりいただけます。（トッピングセットは別売り）

■10月の新店舗情報について

【中部地方】

10/11 OPEN予定

・イオン須坂 : 長野県須坂市馬場町1288

【中国・四国地方】

10/14 OPEN予定

・イオン米子駅前 : 鳥取県米子市末広町311

10/25 OPEN予定

・イオンタウン宇多津 : 香川県綾歌郡宇多津町浜2-16

【九州地方】

10/25 OPEN予定

・イオン乙金ショッピングセンター : 福岡県大野城市乙金3-23-1

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、だしの旨味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味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、プリッとした食感が楽しめます。

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



■オープン記念「餃子の雪松」プレゼントキャンペーン

新店舗にてラーメンをご購入いただいたお客様に期間限定で、80年以上続く秘伝の味「餃子の雪松」の餃子をプレゼントいたします。

ご自宅で作りたてのおいしい餃子とラーメンを、お手軽にお召上がりいただけます。

※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。

※キャンペーン内容は店舗により異なります。



■「日本ラーメン科学研究所」について

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ご自宅で手軽に食べられるようにしたいという思いのもと、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」について

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