

ご当地ラーメン「不毛の地」と言われた兵庫県から、新たな名物が登場
兵庫のご当地ラーメン「姫路らーめん」が一般発売

おみやげ箱タイプ、家庭用チルドタイプの2タイプが登場

兵庫県姫路市の「姫路播磨らーめん点心応援会」(会長:松尾宗祖)の加盟企業である㈱八角(代表取締役:大西敏文)は、地元の地場産業である醤油をベースに生姜の風味を利かせた「姫路らーめん」の家庭用パックを8月7日より発売しますのでご案内申し上げます。



姫路らーめん(今回海苔は付いていません) 箱タイプは8月7日～県下SA/PAで販売 チルドタイプは9月上旬より各スーパーで

■姫路らーめんとは

姫路らーめんとは、兵庫県の姫路市を中心に播磨地域の昔からの地場産業である「しょうゆ」をベースに鳥ガラ、豚骨、野菜で炊き上げたご当地ラーメン。店舗毎の共通したレシピはなく、醤油の濃度には濃淡がある。ねぎ、もやし、チャーシュー、のりなどを乗せるのが一般的。同じ兵庫県の西脇市を中心とする播州ラーメンとの共通項も多い。

■㈱アイランド食品と共同開発

今回の商品は、持ち帰り用ラーメンでは全国的に圧倒的なシェアを誇る㈱アイランド食品(本社:香川県)と半年以上の年月をかけて商品化された物。甘みが特徴の濃厚醤油に生姜の風味がピリリと利いた、のど越し柔らかかつしっかりとした後味が特徴です。

■ご当地ラーメン「不毛の地」と呼ばれた兵庫県を盛り上げたい！

和歌山ラーメン、徳島ラーメン、奈良(天理)ラーメン、京都ラーメンと関西一円に存在するご当地ラーメン、何故か大阪と兵庫には「ご当地ラーメン」のイメージは無い。しかし龍野の醤油、姫路の酒、稲美の味醂、播磨灘の海苔の養殖に代表される播州エリアは海の幸、山の幸と食の宝庫。この食にまつわる文化が根深い播州を、なんとかラーメンでも盛り上げたいと考えております。

【商品説明】

姫路らーめん(箱タイプ)

発売日:2012年8月7日 兵庫県下SA・PA 姫路市内観光ショップ等で販売(順次予定)

賞味期限:製造日より90日 商品希望小売価格¥1,050(税込)

JANコード:4527760120091

姫路らーめん(チルドタイプ)

発売日:2012年9月上旬 全国各スーパーにて販売(順次予定)

賞味期限:製造日より40日 商品希望小売価格¥399(税込)

JANコード:4527760825897

取材受付・問合せ先

株式会社八角 兵庫県加古川市加古川町南備後45-1

本社営業部 TEL:079-456-5757(担当 吉留) 携帯:090-5972-0969

FAX:079-456-5313

メールでのお問い合わせ hakkaku@l-eight.co.jp

八角グループホームページ <http://www.l-eight.co.jp>

【後援】

姫路・播磨、らーめん・点心応援会(有限会社創報堂内) 事務局長 乗船人保

TEL:079-284-9304 FAX:079-284-9305

公式ホームページ <http://www.ouen-kai.com>

【製造・販売元】

株式会社アイランド食品 香川県綾歌郡綾川町滝宮 1801-1

TEL:087-876-2514 FAX:087-876-3844

アイランド食品ホームページ <http://www.island-foods.co.jp>