

2023年7月14日



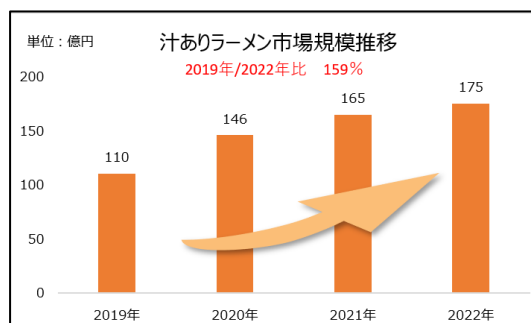
具材の満足度が高い 有名店監修「まるぐ」ラーメン2品を 9月1日より全国発売

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)は、具材、麺、スープにこだわった有名店監修の冷凍具付ラーメンの新シリーズ「まるぐ」2品を、9月1日より全国で発売します。

冷凍具付(汁あり)ラーメン市場は、コロナ禍の影響によるご家庭での冷凍食品の喫食機会の増加や、新商品の投入が続いていることを背景に2019年から2022年までに約159%の伸長を見せています。

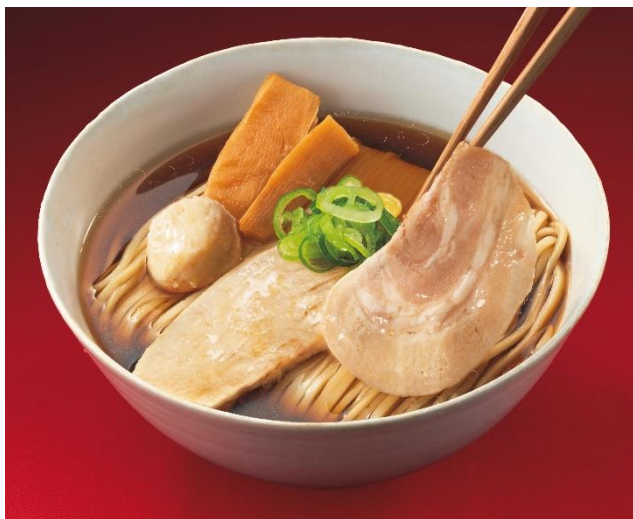
当社は、冷凍ラーメンのお客様ニーズを調査し、「具材」の満足度に着目。名店「らぁ麺やまぐち」「麵屋武蔵」監修の下、具材のボリューム感や種類・味わいにしっかり満足していただけるラーメンを商品化しました。

また、「具材」だけでなく、ラーメンを構成する大きな要素である「麺」、「スープ」にもこだわり抜きました。



出典：インテージ SRI+ 具付き中華麺市場よりスープ付き中華麺のみ
2019年1月～2022年12月 全業態 各年累計販売金額

■新シリーズ「まるぐ」:3つのこだわり



らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン



麵屋武蔵監修 まるぐ えび香る魚介ラーメン

①具材

～具材にこだわり～

監修店と共に選び抜いたこだわり具材を使用し、満足度の高いラーメンを実現

②スープ

～テーブルマークの独自製法～

濃縮スープと鶏ガラスープを分けて凍結する独自製法により、ラーメン専門店のスープ作りを再現

③麺

～熟成麺使用～

麺を10時間以上熟成することで、スープとの相性抜群の茹でのびしこくい風味豊かな麺を実現

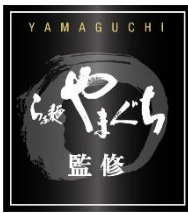
《新商品》らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン



名店「らぁ麺やまぐち」監修のこだわりの5種類の具材(鶏スライス、豚チャーシュー、鶏団子、ねぎ、メンマ)をトッピングしております。鶏ガラの香り引き立つ味わい深い醤油ベースのスープとご一緒にお楽しみください。

- 細ストレート麺
 - ✓ 「らぁ麺やまぐち」と同様に、鶏ガラの香り引き立つ味わい深い醤油ベースのスープと相性の良い細麺
 - ✓ 小麦粉の配合を調整することにより、しなやかさと粘りのある麺

【鶏清湯系 ラーメンの名店 “らぁ麺やまぐち”】



2013年にラーメン激戦区の高田馬場に開業。当時こってり系が全盛期であったがあっさり系の鶏清湯(とりちゃんたん)で参入し、鶏清湯ブームの火付け役となりました。食べログラーメン百名店 TOKYO6年連続選出やミシュランビブグルマン6年連続掲載など数多くの賞を受賞する人気実力店です。

《新商品》麵屋武蔵監修 まるぐ えび香る魚介ラーメン

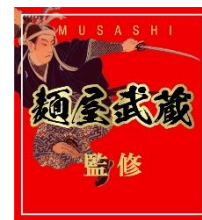
名店「麵屋武蔵」監修のこだわりの具材(白菜、ニラ、きくらげ、鶏スライス)をトッピングしております。えび油と鶏ガラの香り引き立つ味わい深いスープとご一緒にお楽しみください。

- 中太平打ち角ウェーブ麺
 - ✓ 角ウェーブ麺にすることで、スープとの絡みが抜群
 - ✓ 麺に粗めの全粒粉を混ぜ込み、噛み応えのある麺
 - ✓ 小麦粉の配合を調整し、中太平打ちのもちもちとした麺



【ラーメン業界の第一線を走り続ける名店 “麵屋武蔵”】

1996年に開業以来、店舗ごとの独自メニューの提供や期間限定メニュー、他ジャンルや他業態とのコラボレーションを行うなどラーメン業界の中で先駆的存在の人気有名店です。



【「まるぐ」シリーズ】

カテゴリ	商品名	内容量	調理方法
麺	らぁ麺やまぐち監修 まるぐ 鶏コクラーメン	1食入 286g	・鍋調理 ・レンジ調理
麺	麵屋武蔵監修 まるぐ えび香る魚介ラーメン	1食入 331g	・鍋調理 ・レンジ調理

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】
 テーブルマーク株式会社 お客様相談センター
 電話:0120-087-578
 ホームページアドレス:<https://www.tablemark.co.jp>

※本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。