

2023年8月23日

News Release

東京新宿区西早稲田の有名店

【らぁ麺やまぐち監修鶏そば】を9月1日より新発売

大正元年の創業以来、生麺の製造にこだわってきた埼玉物産株式会社（本社：埼玉県ふじみ野市、代表取締役社長 加藤康太）は、「らぁ麺やまぐち監修 鶏そば」を9月1日（金）より発売します。



▲商品パッケージ

▲調理例

【鶏清湯系の火付け役である都内有名店 らぁ麺やまぐち】

2013年にラーメン激戦区である高田馬場に開業。

食ベログ百名店 TOKYO 6年連続選出、ミシュランビブグルマン6年連続掲載など数々の賞を受賞する有名店。

【商品特長】

- ① 本醸造・濃口・もろみ醤油など拘りの三種の醤油を合わせ、濃厚な鶏出汁の旨味が引き立つ極上の醤油ラーメン
- ② 複数の小麦をブレンド、小麦本来の風味が効いた滑らかな舌触りの中細ストレート麺
- ③ 二段熟成製法により麺のコシ、つるみを引き出す

【商品詳細】「らぁ麺やまぐち監修 鶏そば」なま要冷蔵 2人前

内容量：320g（めん 110g×2、液体スープ 50g×2）

消費期限：23日間

希望本体価格：410円（税込）

発売日：9月1日（金）

大正元年創業 **生麺ひとすじ**に百余年



販売エリア：関東、甲信越、静岡、東北、北陸、中京、近畿

■埼玉物産株式会社



大正元年（1912年）創業以来、生麺ひとすじにこだわり、余計な添加物は極力抑え、小麦にこだわり、調合にこだわり、熟成にこだわり、長い間培った製麺技術で生ラーメンを製造。比較的安価なPB商品等を主力としてきたが、独自ブランドの生ラーメンの販売においては比較的中～高額商品開発を行い、初の専門店監修商品を発売する。今後は、独自の生麺ブランドを確立させ、生ラーメンひとすじで事業を展開。

【お店の味をご家庭で】をコンセプトに、麺は小麦で勝負する。

下請けから脱却し、逆境が飛躍のチャンスとなり、「おいしい」と評価される生ラーメンを追求することで更なる飛躍を目指す。

創業：1912年（大正元年）

設立：1961年6月1日

資本金：1,600万円

従業員：70名

事業内容：麺類の製造販売

本件に関するお問合せ

埼玉物産株式会社

本社・工場：〒356-0014 埼玉県ふじみ野市福岡新田 260-5

代表者：代表取締役社長 加藤康太

TEL：049-264-8661

URL <http://saitamabussan.com/>