

2022 年 8 月 23 日

News Release

【創業 110 周年記念企画 第 2 弾】老舗企業同士のコラボが実現
[大正元年創業 埼玉物産の生麺] × [元禄十二年創業 にんべんの鰹節&だし]
生麺ひとすじの老舗と鰹節専門店の老舗が作る本格中華そば 9 月より新発売

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、創業 110 周年の記念企画第 2 弾として、東京・日本橋 鰹節専門店の株式会社になんべん（本社：東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛）とのコラボ商品を開発しました。麺とだしにこだわり抜いた新商品「鰹と昆布のだし香る中華そば」を 9 月 1 日（木）から発売します。



▲商品パッケージ



▲調理例

【開発背景～コラボのキッカケ～】

「ラーメンはスープを食すために麺があり、あくまで主役はスープであり麺は脇役である」という哲学の下、スープの特徴を邪魔せず、ラーメン 1 杯を満足いただくための麺を作れないかと、生にこだわって麺を作り続けてきました。

日本で採れる素材を生かし、その素材本来の美味しさを引き出した日本のラーメンを作りたい。日本の食文化、ラーメン作りには欠かせない、だしを主役にするにはどうするかと考えたところ、真っ先に頭に浮かんだ「になんべん」に声がけさせてもらいました。長年の気持ちを伝え、本当に美味しい中華そばをお届けしたいという熱い想いが重なってようやく完成したのが今回のコラボ商品になります。

大正元年創業 生麺ひとすじに百余年



【商品特長】

- ①創業 300 余年のにんべんが、だしにこだわったラーメンスープを提供。
鰹節・鯖節・宗田鰹節からひいただしに、鰹節と昆布の粉末を合わせ、だし感を最大限に活かした風味豊かなスープ。油やラードは不使用。
- ②北海道産小麦「ゆめちから」を 100% 使い、卵・着色料は不使用。
- ③つるつる・もちりした食感を実現する超多加水製法で、スープが絡みやすい二段階熟成のちぢれ麺。

【商品詳細】「鰹と昆布のだし香る中華そば」なま要冷蔵 2 人前

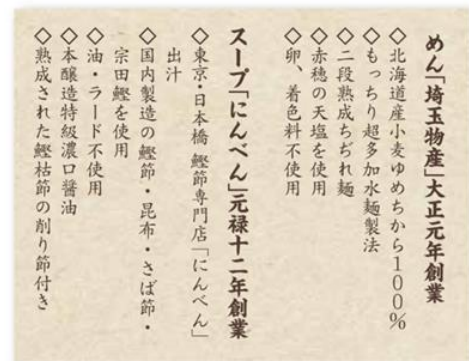
内容量：280 g（めん 110g×2、液体スープ 29g×2、別添付 1g×2）

消費期限：19 日間

希望本体価格：410 円（税込）

発売日：9 月 1 日（木）

販売エリア：関東、甲信越、静岡、東北、北陸、中京、近畿



【企業概要】

■株式会社 にんべん



にんべんは 1699 年(元禄 12 年)に創業し、日本の伝統食品である鰹節や、鰹節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を传承しています。商品の開発・販売のほか、だしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」や、本物の鰹節やだしを味わえるレストラン「日本橋だし場 はなれ」、だし惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」などの各種店舗を通し、鰹節やだしに親しめる場も広がっています。

大正元年創業 **生麺ひとすじ**に百余年



■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、今年4月より第1弾の上間菓子店とのコラボ商品、スッパイマンの冷やし中華を発売。にんべんとのコラボ商品は当社にとっては第2弾となる。

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/>