

2026 年 8 月 21 日

News Release

【老舗企業同士のコラボ第3弾が実現】

[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

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、東京・日本橋 鰹節専門店の株式会社になべん（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「料亭仕立ての琥珀中華そば」を9月1日（火）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。

【引き算の美学】としてスープに油やラードを使用せず、素材本来の美味しさを引き出した日本の中華そばを作りたい。日本の食文化には欠かせない、だしを主役にするにはどうするかと考えました。互いの伝統・歴史を重ね、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により、ようやく完成したのが今回のコラボ商品になります。

【商品特長】

- ① 創業 300 余年のになべんが、だしにこだわった中華そばスープを提供。
有機丸大豆白醤油を使用し、鰹節からひいただしに、牡蠣・蛤・帆立の3種の貝の風味を最大限に活かした風味豊かな琥珀色の中華そば。
- ② 北海道産小麦粉に超微粒子の全粒粉小麦粉、更に石臼引き小麦粉をブレンド。
卵・着色料は不使用。

大正元年創業 **生麺ひとすじ**に百余年



【商品詳細】「料亭仕立ての琥珀中華そば」なま要冷蔵 2 人前

内容量：282 g（めん 110g×2、液体スープ 30g×2、別添付 1g×2）

消費期限：30 日間

希望本体価格：594 円（税込）

発売日：9 月 1 日（火）

販売エリア：関東、甲信越、静岡、東北、北陸、中京、近畿

【企業概要】

■株式会社になべん



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、日本の食文化を伝承しています。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。

■埼玉物産株式会社



大正元年（1912 年）創業以来、伝統を重んじた製法により引き算の美学として、最小限の添加物、小麦の選定、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。独自の生麺ブランドを確立させ、【お店の味をご家庭で】をコンセプトに生ラーメンひとすじで事業を展開。

本件に関するお問合せ

埼玉物産株式会社

本社：〒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/>