

## NEWS RELEASE

八海醸造が展開する「千年こうじや」監修！  
名酒「八海山」の酒粕で贅沢に仕立てたこだわりの一杯！  
千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て  
濃厚味噌ラーメン／担担麺

2024年10月21日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛人）は、2024年10月21日より、「千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン／担担麺」を新発売します。



### <本商品のポイント>

- ① “酒粕×料理”の真髄を知り尽くした「千年こうじや」監修のお墨付き！日本有数の酒処新潟の地が生んだ名酒「八海山」の酒粕で贅沢に仕立てたこだわりの一杯！
- ② 酒粕のほんのり優しい甘さとまろやかな旨みが合わさったスープは、寒い冬に心も身体も芯から温まるおいしさ！

### ■商品名：

千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン／担担麺

### ■発売日：2024年10月21日（月）

### ■発売地区：全国

### ■希望小売価格：236円（税抜）

八海醸造が展開する「千年こうじや」監修のもと、名酒「八海山」の酒粕で贅沢に仕立てたスープが味わえる新商品を開発しました。酒粕の風味を活かした、いつもとはひと味違うまろやかなおいしさに仕上げました。

【商品特長】

商品名	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 担担麺
めん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った太めんです。めんに適度な味付けをし、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。スープとの相性も良く、一体感のあるめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	チキンとポークをベースに、ジンジャーやガーリックでアクセントをつけた味噌スープです。酒粕の風味を活かした、味わい深い一杯に仕上げました。	ポークと味噌をベースに、花椒や唐辛子でアクセントをつけた担担麺スープです。酒粕の風味を活かした、味わい深い一杯に仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いコーン、ねぎ、唐辛子を入れました。	風味の良いごま、程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	落ち着いた色合いの背景色に酒蔵をイメージしたイラストをあわせた質感のあるデザインで、いつもとはひと味違うおいしさやこだわりを表現しました。	

【商品概要】

商品名	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 濃厚味噌ラーメン	千年こうじや監修 八海山酒粕仕立て 担担麺
内容量	63g (めん 50g)	63g (めん 50g)
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 40567 0	49 01071 40569 4
ITFコード	1 49 01071 40567 7	1 49 01071 40569 1
ケースJANコード	49 01071 40568 7	49 01071 40570 0
希望小売価格	236円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個装重量	95g	94g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg

【参考情報】

「千年こうじや」とは

新潟県魚沼地方は、発行文化の継承地。長く厳しい冬を乗り越える先人たちの知恵と工夫が込められた豊かな食と文化を伝えたい。そんな思いから魚沼の清酒八海山の酒蔵「八海醸造」が立ち上げた「米麹・発酵」をテーマにしたブランドです。

<https://www.sennen-koujiya.jp/>

