

地場麺シリーズ 8年ぶり新商品

食品製造の小国製麺(胎内市)が、地場の麺メニューを再現した「新潟おいしさ発見シリーズ」の8年ぶりの新商品として、長岡市の有名ラーメン店とコラボレーションした塩ラーメンを発売した。小国製麺は、新型コロナウイルス禍をきっかけとした内食志向を追い風に、さらなる商品ラインアップの拡充などで同シリーズの売上高を5年後に5倍まで増やす計画だ。

同シリーズは2010年に創設した。新潟市内の老舗「三吉屋」の監修を得たあっさり醤油ラーメンな



小国製麺が開発した「麺の風 祥気監修しおそば」

小国製麺(胎内) 長岡のラーメン店とコラボ

ど5点を、15年までに相次いで商品化してきた。

ただ、その後はコンビニエンスストアなどとの競争が激しくなってきた調理麺に注力し、新製品開発を休止していた。今回は、ウイルス禍を機に家庭で調理をすることが増えていることも踏まえて再開した。

監修を得たのは、ミシユランガイド新潟2020特別版のビブグルマン(価格以上の満足感が得られる店)に掲載された「麺の風 祥気」(長岡市)。同店名物の「しおそば」を、弾力のある麺と香り高い鶏油を使ったスープで再現した。

併せて、長岡名物の「生姜醤油ラーメン」も製品化した。縮れ麺と、濃いめの醤油やショウガを混ぜたスープが特徴になっている。

新潟おいしさ発見シリーズの23年6月期の売上高は1億円。小国製麺は今後も県内の名店とコラボした製品を計画しており、28年6月期には5億円まで増やしたい考えだ。

齋藤公美副社長は「県内のラーメンファンだけでなく、各種のイベントで訪れる観光客にも新潟の味を楽しんでもらいたい」と話している。

両製品とも希望小売価格は400円(税抜き)。生姜醤油ラーメンは県外限定発売。