



カップでこのだし、うまいっ！ 鯛だしで味わう塩ラーメン！ 「三宝だし本家 鯛だし塩ラーメン」新発売

サンポー食品株式会社（本社：佐賀県 社長：大石忠徳）は、2024年6月17日（月）に全国で「三宝だし本家 鯛だし塩ラーメン」を新発売します。

「三宝だし本家」は、「だし」を味わうシリーズとして発売し、大変ご好評いただいております。このたび、鯛（タイ類）の漁獲量が多く、鯛にちなんだ郷土料理が各地に存在する九州ならではの食文化に着目し、鯛だし塩ラーメンの開発に至りました。国産真鯛エキスをベースに魚介エキスを使用した塩ベースのスープは、鯛の旨みを引き出しています。鯛のだしが際立つ塩ラーメンをぜひお楽しみください。

商品の特長

- めん：ラードを揚げ油に使用した歯切れの良い中細めん（熱湯3分）
- スープ：国産真鯛エキスをベースに魚介エキスを合わせたコクがある塩スープ
- かやく：ねぎ、ナルト、メンマ

商品概要

- 商品名：三宝だし本家 鯛だし塩ラーメン
- 内容量：79g（めん60g）
- 荷姿：12食×2ケース合わせ
- JANコード：4901773102150
- ITFコード：14901773102157
- 希望小売価格：236円（税抜）
- 販売地域：全国



【一般のお客様からのお問い合わせ先】お客様相談窓口 TEL:0120-002-160

（受付時間 9:00～17:00 ※土日祝日および当社休業日を除く）

【報道関係者からのお問い合わせ先】広報・マーケティング部 〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野230

TEL:0942-92-2511 e-mail: sanpo_kprmarketing019@sanpofoods.co.jp

サンポー食品公式サイト <https://www.sanpofoods.co.jp/>