



15種類のポークエキス配合！旨み溢れる一杯 「豚骨研究所 豚骨ラーメン」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10月7日（月）に全国で「豚骨研究所 豚骨ラーメン」を新発売します。

サンポー食品は、豚骨ラーメンの本場九州で豚骨味の即席めんを50年以上追求し続けています。「豚骨研究所 豚骨ラーメン」は、そんなサンポー食品の飽くなき探求心から導き出した、旨み溢れる豚骨ラーメンです。15種類のポークエキスを綿密に配合し、香り豊かで濃厚な特製オイルをたっぷり合わせて、美味しさをさらに追求しました。日々の豚骨研究から開発された一杯をお楽しみください。

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：15種類のポークエキスを使用した旨みの強い豚骨スープ
かやく：紅しょうが、キクラゲ、ねぎ、ごま

商品概要

- 商品名：豚骨研究所 豚骨ラーメン
内容量：88g（めん60g）
荷姿：12食×2ケース合わせ
JANコード：4901773102259
ITFコード：14901773102256
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/>