



2026 年 8 月 24 日
サンポー食品株式会社

NEWS RELEASE

時代を超えて愛され続ける、白濁豚骨ラーメン発祥の地「久留米」
の名店監修。お店さながらの本格的なおいしさが新登場！
「丸星ラーメン監修 久留米とんこつ」
9月7日(月)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、2026 年 9 月 7 日(月)に全国で「丸星ラーメン監修 久留米とんこつ」を新発売します。



まろやかで濃厚な豚骨スープの旨みを再現した「丸星ラーメン監修 久留米とんこつ」が新登場！監修元である「丸星ラーメン」は、メディアでも度々話題となる、根強い人気を誇る老舗です。「この名店の美味しさをもっと手軽に楽しんでもらいたい」という思いから商品化に至りました。これまで幾度となくタッグを組み、丸星ラーメンの味を追求してきた当社だからこそ実現した、こだわりの逸品です。同店の「呼び戻し製法※」をイメージした、立ち上る力強い豚骨の香りと、濃厚でまろやかなスープをお楽しみください。

※呼び戻し製法とは・・・スープを全て使い切らず、毎日新しいスープをつぎ足しながら使用する製法。

■丸星ラーメンについて

1958 年創業。福岡県久留米市に位置する本店は、九州の大動脈の国道 3 号線で営業を続ける本場久留米ラーメンの有名店です。長年愛されてきたその味は、全国のラーメンファンや著名人が足を運ぶほどの存在となっています。

■商品特長

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：呼び戻し製法で作るスープをイメージした、まろやかで濃厚な豚骨スープ

かやく：焼豚、きくらげ、ねぎ

■商品概要

商品名	丸星ラーメン監修 久留米とんこつ
内容量	118g(めん 85g)
JAN コード	4901773103669
希望小売価格	298 円(税抜)
販売地域	全国

■お問い合わせ先

【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

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

〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野 230

公式サイト:<https://www.sanpofoods.co.jp/>