

1人前から、あの味が楽しめる！「職人一丸ラーメン鍋」新発売！

～有名ラーメン店が監修、食欲そそる個食仕様のラーメン鍋が新登場～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、職人一丸®シリーズから個食シーンに最適な食欲そそるラーメン鍋2品を2025年8月7日(木)より全国にて発売いたします。

商品概要

職人一丸ラーメン鍋は、個食シーンに最適化された、食べ始めからラーメンでめられる1人用鍋の素です。

辛旨味噌ラーメンのやみつきになる辛さが楽しめる「札幌味噌拉麺専門店けやき監修 ラーメン鍋 辛旨味噌」と、豚にんにくラーメンのクセになる旨さが楽しめる「中華蕎麦とみ田監修 ラーメン鍋 豚にんにく」を発売いたします。

個包装タイプで1食分が2袋入っているので、“あの”名店の味わいを1人前から楽しめます。

●札幌味噌拉麺専門店けやき監修 ラーメン鍋 辛旨味噌

ラーメンの名店「札幌味噌拉麺専門店けやき」とミツカンが一丸となり、「辛いラーメン」のこだわりを鍋で再現した鍋つゆです。じっくり煮込んだ豚骨、鶏がらスープに、2種類の味噌をバランスよくブレンドし、やみつき感のある辛みをしっかり効かせたコク深い味わいが特徴です。

「札幌味噌拉麺専門店けやき」は、五感に訴える一品料理としてのラーメンを提供する、すすきの激戦区で、長年行列の絶えない名店です。



●中華蕎麦とみ田監修 ラーメン鍋 豚にんにく

ラーメンの名店「中華蕎麦とみ田」とミツカンが一丸となり、とみ田が手がける豚ラーメンの名店「雷」の「雷そば」のこだわりを鍋で再現した鍋つゆです。コクのある醤油ベースのスープに、がっつりニンニクを効かせたコク深い味わいが特徴です。

「中華蕎麦とみ田」は、濃厚な魚介豚骨スープが特徴のつけめんを提供する、唯一無二の味で行列が絶えない松戸の名店です。



【ミツカン“職人一丸”とは】

職人一丸は、名店の店主とミツカンの技術者が、ともに一丸となって作り上げた逸品シリーズです。

何度も試作と協議を重ね、家庭の食卓でも職人たちが食べてほしいと思えるまでの逸品を目指して、何度も食べたくなるおいしさを作り上げております。他では味わえない唯一無二の美味しさをお楽しみください。

商品開発者コメント

最近野菜不足を感じ、1人鍋をしようと思った時、「こんなに入り数がたくさん入っても使い切らないよ」や「どうせなら普通の鍋ではなく、食欲そそる味の方が良い」と思った経験は無いでしょうか？僕自身が生活者として、そんな不満を感じており、実際に調査でもお客様から同様の声をいただいております。

そこで魅力的なパワーを持つ美味しさを実現するために、有名ラーメン店の店主とともに「1人用の鍋として楽しめる商品」を作り上げました。1食分×2袋なので余らせる心配がなく、にんにくや辛みといった食欲そそるおいしさなので、1人用の鍋シーンに最適です。×のラーメンは欠かせないものの、1人用なので別茹でした中華麺を最初から入れて×る食べ方を推奨しています。

店主のもとに何度も通ったことで、納得のいく美味しさに仕上がりましたので、ぜひ一度試していただきたいです！

(マーケティング企画2部・齊藤充志)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
札幌味噌拉麺専門店けやき監修 ラーメン鍋 辛旨味噌	36g×2	278円
中華蕎麦とみ田監修 ラーメン鍋 豚にんにく	36g×2	278円

■販売期間:2025年8月7日(木)～

■販売エリア:全国

<社会・環境に配慮した商品開発>

・年月表示

ミツカンは、賞味期限を年月表示にする取り組みを進めています。この変更により、サプライチェーン全体でのフードロス削減や物流効率化に貢献します。

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>