

**外食市場で注目を集める「淡麗系ラーメン」に着目！
貝だしの旨味を活かした「地鶏と貝だし 淡麗ラーメンスープの素」新発売！**



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)は、外食市場で注目を集める「淡麗系ラーメン」に着目し、これ一本で手軽に淡麗ラーメンスープを作ることができる業務用商品「地鶏と貝だし 淡麗ラーメンスープの素」を、2026 年 7 月 31 日(金)より全国で発売いたします。

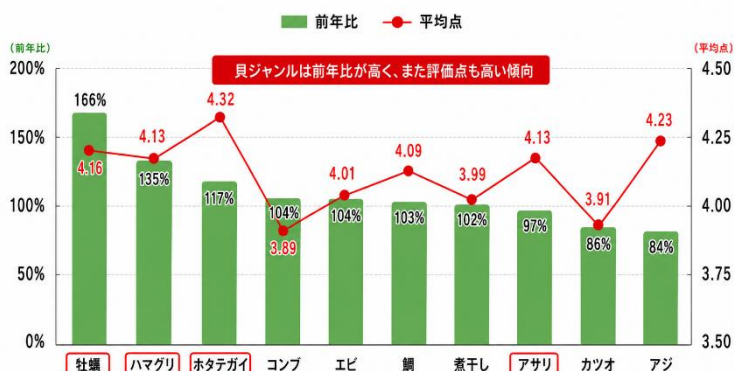
関心が高まる麺メニュー「淡麗系ラーメン」に着目

近年、外食における中華麺メニューの喫食機会数は、23～25 年の CAGR で 104%(※1)と、物価高騰による外食控えの影響を受ける中でも伸長しています。こうした中、ミツカンが注目したのが「淡麗系ラーメン」です。「淡麗系ラーメン」はさまざまな解釈がありますが、麺線が見える透明感のあるスープで、素材やだしの旨みを味わうラーメンとして支持を集めています。グルメアプリ「SARAH」における「淡麗系」の投稿数は近年増加傾向にあり、「淡麗系」の関連キーワードとしては「出汁」が上位にあがっております(※2)。「出汁」の投稿では、「牡蠣」「ハマグリ」「ホタテガイ」「アサリ」などの貝類が注目される素材キーワードとして挙げられています(※3)。ミツカンはこうした市場動向を背景に、調理オペレーションの負荷を抑えながら、安定した品質で提供できる業務用商品として「地鶏と貝だし 淡麗ラーメンスープの素」を開発しました。

■「淡麗系」投稿数の推移(※2)



■「出汁」の投稿で注目される「素材」キーワード(※3)



※1: サカーナ・ジャパン(株)/CREST®調べ【期間】2023年～2025年1月～12月

※2: グルメアプリ「SARAH」の投稿データを(株)SARAHにて分析

【検索ワード】淡麗系 【期間】21年～26年(ラーメンに限定せず、全メニューの投稿を対象に分析)

※前年比は全体に占める割合を元に算出

※3: グルメアプリ「SARAH」の投稿データを(株)SARAHにて分析

【検索ワード】出汁 【期間】21年～26年(ラーメンに限定せず、全メニューの投稿を対象に分析)

商品特徴

あさり・ほたての2種類の貝だしと、はまぐりの旨みを合わせた、上品で奥深い味わいが特徴の淡麗ラーメンスープの素です。阿波尾鶏の鶏ガラだしに加え、丸鶏を炊き出したような厚みのある旨みを重ねることで、よりコクのある味わいに仕上げました。お湯で希釈するだけで、貝の旨みが引き立つ淡麗ラーメンスープを手軽にお作りいただけます。濃縮タイプのため、9倍にうすめてご使用ください。

商品開発者コメント

昨今の「淡麗系ラーメン」や「貝だし」人気の高まりを背景に、「地鶏と貝だし 淡麗ラーメンスープの素」を開発しました。貝本来の繊細な旨みを活かしながらも、ラーメンスープとして満足感のある味わいを実現するため、鶏ガラだしなどをバランスよく配合し、最後まで飲み飽きない一杯に仕上げました。本商品を通じて、貝だしならではの上品な旨みを活かした淡麗系ラーメンの魅力を、多くのお客様にお楽しみいただければ幸いです。

(フードソリューション企画部 坂 佳祐)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
地鶏と貝だし 淡麗ラーメンスープの素	1,120g	1,680 円

■発売日

2026 年 7 月 31 日(金)

■販売エリア

全国

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/>