

2015年8月25日

## ヤクルトの袋入り即席めん 「麺許皆伝」シリーズをリニューアル ～めんくに国産米粉を配合し、“もちもち食感”を実現～

株式会社ヤクルト本社（社長 根岸 孝成）では、袋入り即席めん「麺許皆伝」シリーズを9月28日からリニューアル発売し、それに合わせてシリーズ品の「カレーラーメン」を新発売します。

当社の袋入り即席めんは、1965年に発売し、今年50周年を迎えます。その後、1999年にブランドを「麺許皆伝」に統一し、現在は「しょうゆ味」「みそ味」「しお味」「ソース焼そば」の4品をラインアップしています。

今回のリニューアルならびに新シリーズ品の発売を通じて、「麺許皆伝」ブランドのさらなる活性化ならびに販売数量の拡大を図ります。

なお、「麺許皆伝」シリーズの2015年9月から2016年3月の販売目標は5品合計で236千ケース（1ケース30食）です。



**【リニューアルのポイント】**

- めんに国産米粉を練りこむことで、もちもちした食感に仕上げています。
- めんを現行品よりも太くすることで、コシと食べ応えをアップしています。(ソース焼きそばを除く)
- パッケージには、カルシウム、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>を強化し、国産の大麦若葉エキス末と米粉を配合した当社独自のめんであることをわかりやすく表示した、ヤクルトらしい健康感のあるデザインにしています。

**【新シリーズ品「カレーラーメン」の発売】**

- 野菜のkokoroにチキンエキスの旨みを加え、数種の香辛料をブレンドし、スパイスをきかせた、kokoro深いスープのカレーラーメンです。
- 幅広い世代から人気のあるカレー味のラーメンを新シリーズ品として追加することで、お客さまの選択の幅を広げ、「麺許皆伝」ブランドの活性化を図ります。

**【商品特長】**

- めんは、国産の大麦若葉エキス末と米粉を練り込み、緑色に仕上げた当社独自のフライめんです。
- ガラクトオリゴ糖を加え、大麦若葉の独特の風味を和らげるとともに、つるつとした喉ごしが楽しめるめんに仕上げています。
- カルシウム、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>が強化\*されています。  
※日本食品標準成分表 2010 の即席中華めん（油揚げ）に比べ、カルシウム：50%増、  
ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>：30%増

**◆商品情報**

- ・商品名：「麺許皆伝」  
(しょうゆ味、みそ味、しお味、ソース焼きそば、カレーラーメン)
- ・商品分類：即席めん類（食品衛生法上）
- ・集積形態：30食/ケース
- ・内容量：しょうゆ味（94g）、みそ味（97g）、しお味（96g）、ソース焼きそば（102g）、カレーラーメン（98g）
- ・希望小売価格：75円（税別）/食 ※5品共通
- ・販売チャネル：ヤクルトレディによる訪問販売

以上