

穂先を長く手で割いているからこの食感。
ラーメンを至福の一杯とする、
「手割き穂先一本メンマ」 新発売

株式会社ヤマザキ（静岡県榛原郡吉田町／代表取締役社長：山崎朝彦）は、ラーメンのトッピングとしてぴったりの「手割き穂先一本メンマ」を 2026 年 9 月 1 日から全国の小売店で順次発売いたします。

■開発背景

近年の食環境は大きく変化しており、その中でも中食市場は継続的な拡大傾向にあります。背景には物価上昇やライフスタイルの多様化があり、日常の食事においては「手軽さ」と「満足感」をいかに両立させるかが、これまで以上に重要な価値となっています。

特にラーメン市場においては、自宅で本格的な味を再現したいという専門店品質の需要が一層強まり、家庭内で楽しむ「おうちラーメン」が広がっています。

こうした環境下において、満足感や安定した品質をいかに付加できるかが強く求められます。家庭でも一杯の完成度にこだわるニーズが確実に高まる中、ラーメン全体の価値を引き上げる差別化要素の重要性は一段と増しています。

このような市場背景を踏まえ、おうちラーメンを「至福の一杯」とするメンマの商品が誕生いたしました。

■商品特長

ベトナム産塩蔵メンマの穂先を丁寧に手で割いた、今までにない唯一無二の逸品です。手割きだからこそ実現した、穂先の「やわらかさ」と根元の「しっかりとした噛み応え」という異なる食感のコントラストを 1 本のメンマでお楽しみいただけます。味付けは、ラーメンのスープを邪魔しない絶妙なバランスを追求し、当社独自の発酵技術を駆使した塩蔵メンマならではの、噛むほどに広がるだけの本来の豊かな香りと、深いうま味を実感できる究極の味わいに仕上げました。

■商品画像



■パッケージの特徴

- ・商品名は力強い筆文字で「手割き穂先一本メンマ」とし、一本一本の存在感、満足感が伝わるデザインにしています。
- ・背景は和紙調のデザインにし、たけのこの収穫、発酵から味づくりに至るまでの自社一貫製造で取り組む“丁寧なものづくり”を表現しています。
- ・売場での視認性を高めるため、皿盛り・箸上げのビジュアルでは一本の長さやボリューム感がしっかり伝わる設計にしています。

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ(mm)	保存方法	賞味期限
手割き穂先一本メンマ	85g	248 円 (税抜 230 円)	縦 200×横 120×厚み 15	要冷蔵	60 日間

※税込価格は、小数点以下を切り捨てて表記しています。

【報道関係者のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ

担当者：営業企画本部 営業企画部

マーケット戦略課 松浦（まつうら）

TEL：0548-28-6650 FAX：0548-28-7603

【一般の方のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ

お客様相談室

TEL：0120-107051（受付時間：9:00～17:00）

ホームページアドレス：<https://www.yamazaki-grp.com>