

2018年1月11日

マックスバリュ東海株式会社

イオン長泉ロジスティクスセンター発！ レンジアップ専用ラーメン発売開始

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県駿東郡長泉町／代表取締役社長：神尾 啓治）は、1月13日（土）より、電子レンジで温めるタイプのラーメン2種類を発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当社は、地域密着経営推進の中心的な取組みとして、食を通じた地域への貢献を果たすべく、各々の地域における地元食材を使用した商品や地元企業さまが取り扱う商品の導入を積極的に進めております。このたび発売する商品は、イオン長泉ロジスティクスセンター（静岡県駿東郡長泉町）の加工機能を活用し、地域の食材を使用して製造するレンジアップ専用のラーメンです。電子レンジを使用して手軽にお召し上がりいただける「じもの（地域商品）」として、生活スタイルの多様化などにより高まる「簡単」「便利」「時短」に対するニーズへの対応を図ります。また、本商品は当社が継続的に取り組む「富士山ありがとうキャンペーン」(*)の対象商品となります。

当社は、今後も地域やお客さま視点に基づく商品やサービスの提供を通じ、地域への貢献に努めてまいります。

【商品概要】



■商品名：醤油ラーメン

■販売価格：398円（本体価格）/429円（税込価格）

■商品特徴：静岡県産の醤油、鰹節を使用しています。和風だしの旨みと香りのある真富士屋食品㈱（静岡県静岡市）さまの醤油ベーススープです。富士山の湧き水を使用した㈱勝又製麺（静岡県御殿場市）さまの、のどごしの良いちぢれ麺を使用しています。



■商品名：塩ラーメン

■販売価格：398円（本体価格）/429円（税込価格）

■商品特徴：駿河湾から採れた塩、静岡県産の鰹節、薄口醤油を使用しています。魚介、鶏の旨みを活かしたさっぱりとしながらも旨みのある真富士屋食品㈱（静岡県静岡市）さまの塩スープです。富士山の湧き水を使用した㈱勝又製麺（静岡県御殿場市）さまの熟成ストレート麺を使用しています。

【商品展開概要】

発売店舗：（発売開始日予定）

静岡県	マックスバリュ、マックスバリュエクスプレス、キミサワ、グラッテ、ザ・コンボ	77店舗
神奈川県	マックスバリュ、ザ・コンボ	10店舗
愛知県	マックスバリュ	5店舗
山梨県	マックスバリュ	1店舗
計		93店舗

発売開始日：2018年1月13日（土）

(*)「富士山ありがとうキャンペーン」は、富士山やその周辺地域にゆかりのある商品を対象とし、対象商品の売上の一部を富士山の美化・環境保全活動に役立てていただく取組みです。