



京都発の「麺屋優光」と長期保存食「IZAMESHI」がコラボレーション
賞味期限3年の「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」登場！



長期保存食「IZAMESHI | イザメシ」を開発・販売する杉田エース株式会社は、2021年3月1日（月）より、京都発の「麺屋優光」とコラボレーションした「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」の販売を開始します。

「IZAMESHI」初となるラーメン店とのコラボレーションは、自家製麺にこだわりのチャーシューとスープを組み合わせた一杯が自慢の人気店「麺屋優光」。オリジナルの味わいを再現して開発した「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」は、貝の旨味がじんわり広がるスープ、もちもち食感にこだわった麺、甘い脂がスープに溶け出すように計算されたチャーシューが魅力の本格ラーメンです。

麺は、麺屋優光の自家製麺をフリーズドライ加工し、もちもちとした食感でこしのある全粒粉入りの中太麺を使用。あさり、しじみ、牡蠣の旨味が利いた出汁に京都の醤油を加えた本格スープは、あっさりとしながらも深みがある「麺屋優光」の味わいをお楽しみいただけます。厚切りチャーシューは、お箸で切れるほどやわらかく、豚肉の甘い脂がスープに溶け出すことで、より深い味わいが感じられます。また、長くて食べごたえのあるメンマはシャキッとした歯応えが特徴です。

いつでも気軽に本格ラーメンが作れる「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」は、単品及び3食セット、5食セットをご用意。3年保存が可能のため、災害時の非常食としてでなく、買い物に行けない日など、“いざ”というときの備えとしても最適です。また、離れて暮らす家族や友人など、大切な人へのギフトとしてもお喜びいただけます。

<商品情報>



商品名 麺屋優光 x IZAMESHI 旨み溢れる貝出汁醤油ラーメン
内容量 195g (めん80g)
セット内容 フリーズドライ麺/濃縮スープ/レトルト具材
(メンマ・チャーシュー)
賞味期限 製造より3年
サイズ W150xD55xH150mm
価格 925円 (税込999円)
販売元 杉田エース株式会社



商品名 麺屋優光 x IZAMESHI 旨み溢れる貝出汁醤油ラーメン 3食セット
内容量 195g (めん80g) x 3食
セット内容 フリーズドライ麺/濃縮スープ/レトルト具材
(メンマ・チャーシュー)
賞味期限 製造より3年
サイズ W175xD155xH157mm
価格 3,000円 (税込3,240円)
販売元 杉田エース株式会社



商品名 麺屋優光 x IZAMESHI 旨み溢れる貝出汁醤油ラーメン 5食セット
内容量 195g (めん80g) x 5食
セット内容 フリーズドライ麺/濃縮スープ/レトルト具材
(メンマ・チャーシュー)
賞味期限 製造より3年
サイズ W292xD158xH160mm
価格 5,000円 (税込5,400円)
販売元 杉田エース株式会社

<作り方>

1. 沸騰したたっぷりのお湯に麺を入れ、5分半~6分 (お好みの固さまで) ゆでます。
2. 添付のスープを丼に入れ、1人前250ccの熱湯でうすめます。
3. 具は袋のまま湯煎し温めます。
4. 麺がゆであがったらお湯をよく切り、スープの入った丼に入れて具材をのせます。
具の袋の中のスープは入れずにお召し上がりください。

<麺屋優光 プロフィール>



2016年、大阪の人気ラーメン店にて出会った創業メンバーが、2017年、京都烏丸御池にてオープン。2018年には麺屋聖（きよ）を、2020年には焼きそば屋、スタンドバイミーをオープン。その他、人気ラーメン店やイタリアンとのコラボも手がける。女性ひとりでも気軽に入れるカフェのような店舗も人気を集めている。

<「IZAMESHI」とは>

食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ

「IZAMESHI」は、突然の災害時や日常におけるさまざまな“いざ”に活躍する長期保存食です。おいさとさまざまなシーンに溶け込むデザイン性にこだわった豊富なメニューを取り揃えています。

突然の災害時に

賞味期限は製造から3年または5年。“いざ”というときに備えた保存食として最適です。

毎日の食卓に

素材の味にこだわったDeliシリーズをはじめ、味、ラインナップ、安全性を追求しました。

いつも見える所に

セットのボックスは、取り出しやすさ重視。インテリアにも自然にとけ込むデザインです。

贈り物に

楽しいデザインでパッケージしたセット商品も。後回しになりがちな“防災”をギフトで。

アウトドアに

開封後すぐにお召し上がりいただける商品も豊富に揃えているため、登山やサーフィンなど、アウトドアシーンでの栄養補給にもオススメです。

安心安全に長期保存

例えば、おかずはそれぞれの食材に適したレトルト処理と、光と空気を遮断するアルミ包装を使用しています。ごはんには使用しているアルファ化米は、国内のアレルゲン（28品目対象）フリーの工場で生産されています。

「IZAMESHI」は、このような多くの工夫や厳しい品質管理によって、安心してお召し上がりいただける長期保存を実現しています。

IZAMESHI公式販売サイト

スギカウ www.sugicow.com
CLUB ESTA 楽天市場 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/>
CLUB ESTA Yahoo! <https://shopping.geocities.jp/clubestashop/>

IZAMESHIに関する詳細は、IZAMESHI公式サイト (<https://izameshi.com>) よりご覧ください。

本件に関するお問合せ: 杉田エース株式会社 PR Support/HOW INC.
TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. pressrelease@how-pr.co.jp