

『長岡「飲む」ラーメンスープ（生姜醤油味）』

2025年2月10日発売

長岡大学百合岡ゼミナルでは「新潟醤油株式会社」様に協力いただき、長岡代表する生姜醤油ラーメンスープを基にクラフト飲



料を作りました。2025年2月10日（月）より販売開始いたします。

アピールポイント

1. 手軽に楽しめるラーメンの新しいカタチ

小袋で一杯ずつ飲める「長岡「飲む」ラーメンスープ」は、いつでもどこでも手軽に生姜醤油ラーメンの味を楽しめる新しい飲み物です。忙しい日常の中でも、ラーメンの風味を手軽に楽しんでいただくことができ、心と体も満たすことができます。

2. 塩分を気にせずに楽しめる

ラーメン店でスープを飲み干すの人は少ないと思います。さまざま工夫されているのに捨てられるものに注目しました。塩分を気

にしている人は、スープを飲み干さないが、「飲みたい」「もったいない」という意識を持っていることに注目し、塩分控えめにし

毎日でも楽しんでもらうことができます。

3. 温・冷どちらでも楽しめる

温かい飲み物として冷えた体を温めることはもちろん、冷たい飲み物としても楽しめるので夏の塩分補給にもピッタリな商品です。また、小袋なので自由に飲み方をアレンジ可能で、自分好みの楽しみ方を見つけることができます。

商品概要

商品名：長岡「飲む」生姜醤油ラーメンスープ

長岡を代表する生姜醤油味のドリンクです。小袋で一杯ごとの飲み切りタイプで自分の好みに飲み方をアレンジすることができます。

本商品の販売は、新潟醤油の工場直売所はじめ、順次、新潟県内のお土産品店や小売店などでお取り扱いいただく予定です。

- クリアケース（小袋4個入り）

容量：20ml×4個

参考上代：1,000円（税込）



新潟醤油株式会社 について

会社名 : 新潟醤油株式会社
代表者 : 代表取締役社長 濱田 守
創業 : 1946年(昭和21年)
資本金 : 1,200万円
所在地 : 〒951-8011 新潟市中央区入船町3丁目3704番地
電話番号 : 025-222-3207
FAX番号 : 025-223-3028
事業内容 : 醤油、味噌、調味料等の製造・販売
HP : <https://niigata.jimanshouyu.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先

- 製品・取材について

長岡大学百合岡ゼミナル
広報部門リーダー 3年 小林 陽月 (ひづき)
電話番号 : 080-6746-8977
Mail : k22045@std.nagaokauniv.ac.jp

- 製造過程・販売先について

新潟醤油株式会社
電話番号 : 025-222-3207
FAX番号 : 025-223-3028