



発表日 令和2年2月17日

担当課：水田農業振興課

直通：092-643-3472

内線：3945

担当者：日高、高田、田中

「ラー麦」販売開始10周年企画（第四弾）

～（株）マルタイから「ラー麦担々まぜそば」＆「ラー麦冷やし中華」が登場！！～

県が開発した日本初のラーメン用小麦「ラー麦」は、昨年11月に販売開始から10周年の節目を迎えました。

日頃のご愛顧に感謝する企画の第四弾として、株式会社マルタイから、麺に「ラー麦」を100%使用した新商品、「ラー麦担々まぜそば」と「ラー麦冷やし中華」が全国の量販店で発売されます。

是非、この機会に「ラー麦担々まぜそば」と「ラー麦冷やし中華」をご賞味ください。

1 商品の概要（詳細は別紙1参照）

商品名：「ラー麦担々まぜそば」（写真左）

「ラー麦冷やし中華」（写真右）

特長：「ラー麦」を100%使用した、
のどごしなめらかでコシのある食感
の中太麺。

発売開始：2月25日（火）から

希望小売価格：232円/袋（2人前、税抜）

発売地域：全国の量販店



商品イメージ

【参考】 「ラー麦」について（詳細は別紙2参照）

全国2位の小麦生産県である福岡県が、ラーメンのために開発した小麦で、福岡県内のみで生産されています。

「ラー麦」は、麺にした時に、コシが強い、歯切れがいい、色がいいといったラーメンにぴったりの特長を持っています。

マルタイ初！棒ラーメンに「ラー麦」を使用！
『ラー麦担々まぜそば』、『ラー麦冷やし中華』
2月25日（火）夏季限定で新発売

◆開発背景◆

夏季限定棒ラーメンに、『ラー麦担々まぜそば』と『ラー麦冷やし中華』が新登場！めんは、マルタイで初めて、棒ラーメンに「ラー麦」を使用した特製麺です。茹でてから一度水で締めることで、なめらかでもちもちとした食感を味わっていただくことができます。山椒と唐辛子がぴりりと効いた『担々まぜそば』と、夏の風物詩『冷やし中華』、ぜひご賞味ください！


◆商品特徴◆
【ラー麦担々まぜそば】

めんを使用している小麦粉は福岡県産ラーメン用小麦「ラー麦」を100%使用。生めんに近い風味のストレートめん、なめらかでもちもちとした食感の中太めんに仕上げています。スープはすりごまとねりごまをふんだんに使用した山椒と唐辛子がアクセントの担々スープです。かやくに輪切りねぎを使用。赤ラー油ベースの調味油とかやく入りスープを和えて食べるまぜそばです。

【ラー麦冷やし中華】

めんを使用している小麦粉は福岡県産ラーメン用小麦「ラー麦」を100%使用。生めんに近い風味のストレートめん、なめらかでもちもちとした食感の中太めんに仕上げています。スープは、まろやかな酸味とさわやかな甘みのある、冷やし中華専用液体ストレートスープです。

◆商品概要◆

商品名	ラー麦担々まぜそば	ラー麦冷やし中華
JANコード	4902702003302	4902702003319
ITFコード	14902702003309	14902702003316
内容量	182g(めん146g)	236g(めん146g)
荷姿	1c/s15袋入×2合	1c/s15袋入×2合
個装サイズ	210×105×27mm	210×105×27mm
個装重量	190g	246g
梱包サイズ	326×221×(145×2)mm	326×221×(145×2)mm
梱包重量	6.0kg(3.0kg×2)	7.8kg(3.9kg×2)
賞味期限	8ヶ月	8ヶ月
希望小売(税抜)	232円	232円
発売地域	全国 ※夏季限定	

◆会社概要◆

会社名	株式会社マルタイ
設立	昭和35年6月1日(創業昭和22年5月)
資本金	19億8,963万円
代表取締役社長	見藤史朗(みとうしろう)
本社所在地	福岡県福岡市西区今宿青木1042番地1
工場	福岡工場(福岡県福岡市) 佐賀工場(佐賀県唐津市)
営業所	福岡・広島・大阪・名古屋・東京
主な商品	マルタイラーメン(棒状めん) 長崎血うどん(中華めん) 長崎ちゃんぽん(カップめん) 屋台ラーメン(袋めん)
売上高	82億5115万円(2018年度)

◆本件に関するお問い合わせ先◆



株式会社 マルタイ
 MARUTAI
 マーケティング部：飯田・長尾・田中・中村

TEL 092-807-0711
FAX 092-807-0716
ホームページ <http://www.marutai.co.jp/>

味のマルタイ



令和元年11月9日

ラーメン麦は販売開始 10周年を迎えました！

1、ラーメン麦とは

ラーメン麦は、全国有数のラーメン県である福岡県がラーメンのために開発した小麦で、福岡県内でのみ生産されています。

平成20年秋から県内で一般栽培が開始され、翌平成21年11月9日から販売が開始されました。

ラーメン麦は、麺にした時に、「コシが強い・歯切れがいい・色がいい」といったラーメンに適する特長を持ち、現在その特長から、ラーメンはもちろんやきそば、ちゃんぽん等の中華麺を使用した料理をはじめ、福岡名物もつ鍋のメの麺にも使用されています。

- ・「ラーメン麦」の名称は、一般公募され、約1,600点の候補の中から決定されました。
- ・「ラーメン麦」の名称(平成21年)とロゴマーク(平成22年)は商標登録されています。
- ・平成21年11月9日から販売が開始されたことから、この日を「ラーメン麦の日」に制定しました。



ラーメン麦ロゴマーク

2、品種開発の経緯

福岡県は「博多ラーメン」や「久留米ラーメン」に代表される全国有数のラーメン県ですが、麺の原料となる小麦粉のほとんどを外国産に頼っていました。一方で福岡県は全国2位の小麦生産県。しかし当時福岡県で栽培されていたのは主にうどん用の品種でした。

「何とかして福岡の小麦でラーメンを作れないか、、、」農業試験場の研究員の一言から全国初ラーメン用小麦の品種開発が始まりました。

農業試験場の総力を挙げ品種開発に着手。製粉会社やJA全農ふくれん等実需者と協議を重ねた結果、平成20年3月「ラーメン麦」(品種名:ちくしW2号)が誕生しました。

3、販売開始 10周年を迎えました

令和元年11月9日、ラーメン麦は平成21年の販売開始から10周年を迎えました。

販売開始以降、福岡県をはじめ、JA全農ふくれん、製粉各社等と協力し、普及推進に取り組み、この10年間で作付面積、ラーメン麦使用店舗数及び認知度は大幅に上昇。県民の皆様に愛される食材に成長しました。

福岡県では、10周年以降も「ラーメン麦」の更なる普及推進を図ります。



ラーメン麦10周年ロゴマーク

● ラーメン麦拡大中！！

使用店舗は年々増加！

平成21年販売開始
当初
10店舗

令和2年1月末現在
245店舗

10年で
20倍！

作付面積も年々拡大！

平成21年産
(一般作付開始)
149ha

令和元年産
1,800ha

10年で
10倍！

認知度も年々向上！

平成22年度調査
(初調査)
8%

平成30年度調査
47.7%

10年で
県民の半数
へ浸透！