



変わり続けるから、愛され続ける
～素材本来の力で磨かれた、ロングセラーらーめん～

創健社のフライインスタントラーメンは、原材料及び配合を見直し、
ご好評の従来の味を活かしつつ、素材本来の力を引き出したラーメンに進化しました。

一口でわかる進化

Renewal Point 1

植物性たんぱくに頼らずもちもち食感

麺は、従来の「国産小麦の小麦粉」3種ブレンドから、2種ブレンドに変更し、「国産小麦の小麦粉」に「国産もち性小麦の小麦粉」を独自ブレンドすることによって、植物性たんぱくに頼らずに、もちもちとしたより生めん感覚の麺に仕上げました。



Renewal Point 2

ミネラル分を含む沖縄の海水塩

麺に使用する塩は、沖縄の海水を丁寧に炊き上げて作った海水塩に変更しました。
ミネラル分を含む塩が国産小麦本来の風味を引き立てます。



Renewal Point 3

素材本来の味を、発酵の力で引き出す

ご好評の従来の味を活かしつつ原材料及び配合の見直しを行いました。

発酵調味液粉末とは



さとうきび・とうもろこし由来の糖分を
微生物の力で発酵

酵母エキス不使用

酵母エキスは食品添加物ではありませんが、加工度の高い酵母エキスもあり、ナチュラル志向の層では一括表示だけでは判断できないため敬遠されがちです。酵母エキスを使用せず、植物由来の原料を微生物の力で発酵させた、発酵調味液粉末を使用しました。



主な特長

国産もち性小麦粉使用 沖縄の海水塩使用(麺) 揚げ油はパーム油使用
フライ麺 植物性たん白不使用 かん水不使用 酵母エキス不使用

選べる4種類



野菜と醤油のおいしさをベースに、植物素材のみを使って仕上げた本格派醤油スープです。



野菜とホタテのおいしさをきかせて、植物素材を中心に仕上げた本格派味噌スープです。



天日塩のうまみと野菜・ホタテのおいしさをベースに、植物素材を中心に仕上げた本格派塩スープです。



博多らーめんの真髄とも言える豚に、魚介と野菜のうまみを組み合わせたとんこつ風スープです。