

# News Release

こころ、はずむ、おいしさ。



2026年1月23日

エバラ食品工業株式会社

## エバラ食品 業務用新商品 「e-Basic<sup>®</sup> あの時の 醤油ラーメンスープ」新発売 お湯割りでおいしい！さらなる高濃縮タイプが登場

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、2026年2月5日（木）より、業務用商品「e-Basic あの時の 醤油ラーメンスープ」を全国で発売いたします。



### e-Basic あの時の 醤油ラーメンスープ

本醸造しょうゆをベースに、鶏と豚のうまみを効かせ、ネギエキスの甘みとホワイトペッパーで風味付けした昔ながらの味わいのラーメンスープです。

商品名	発売日	内容量	入数	発売地区
e-Basic あの時の 醤油ラーメンスープ	2月5日	1リットル	1ケース 6本入り	全国

e-Basic ラーメンスープシリーズは、基本のラーメンメニューから応用メニューまで幅広くお使いいただけるベーシックな味わいの業務用調味料シリーズです。このたび、従来品の使いやすさはそのままに、さらに高濃縮タイプにした「e-Basic あの時の 醤油ラーメンスープ」を追加し、「醤油ラーメンスープ」、「味噌ラーメンスープ」、「塩ラーメンスープ」、「豚骨ラーメンスープ」「とり白湯ラーメンスープ」と合わせて全6種のラインアップになりました。

本商品は、お湯で割るだけで、“あの時の”昔ながらの味わいのしょうゆラーメンスープを簡単に再現することができます。

鶏と豚のうまみを効かせ、ネギの甘みとホワイトペッパーの香りで風味付けした、あっさりとした味わいで、お子さまからご年配の方まで幅広い世代の方にお楽しみいただけるラーメンスープです。

また、15~16倍濃縮とシリーズの中でも高濃縮タイプのラーメンスープとなっています。これにより、コスト効率の向上に貢献し、より一層、外食や給食、フードサービス業界でのお役立ちを図ってまいります。



醤油らーめん（調理例）

使用方法は、お湯またはがらスープで15~16倍に希釀するだけです。ラーメン1人分の場合、本品18ミリリットルに対して、お湯250~270ミリリットルが目安となります。本品1本で、約55人分のラーメンを作ることができます。

当社ホームページ「業務用サイト」(<https://gyoumuyou.ebarafoods.com/>)では、業務用商品のレシピ検索など、外食店のメニュー作りを応援しております。

#### 本件に関するお問い合わせ

##### ■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報IR部 広報課

TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / [ALL\\_KOUHOU@ebarafoods.co.jp](mailto:ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp)

##### ■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970 (フリーダイヤル)