



2023年11月9日

株式会社角濱総本舗
南海電気鉄道株式会社
株式会社龍旗信
不二製油株式会社

高野山に新たな食の楽しみを！ 植物由来の“精進”ヌードルを発売します

株式会社角濱総本舗(社長:角濱 功治)は1927年の創業以降、高野山にて精進料理に欠かせないごま豆腐を製造しており、総本山金剛峯寺をはじめ山内の各寺院に納めさせていただくとともに、特産品としてご参拝の皆様にご愛食いただいております。

同社では先般より、インバウンド需要回復の兆しや健康食ブームの高まりを受け、精進料理の要素を取り入れた新たなメニューの検討をまいりました。この度、高野山への参拝客・観光客輸送をしている南海電気鉄道株式会社(社長:岡嶋 信行)、同社商業施設やフランス・パリ等各地でラーメン店舗を展開している株式会社龍旗信(社長:松原 龍司)及び植物性の技術 MIRACORE®を活用した食品素材を展開している不二製油株式会社(社長:大森 達司)と共同で高野山にふさわしいオリジナルヌードルを開発する運びとなりました。

そして今般、角濱ごま豆腐のしぼり汁が入った、植物性のスープでありながら深い味わいを楽しめる“精進”ヌードルの本格的なご提供に向けた準備が整ったことから、以下の通り本販売を開始いたします。なお、当商品はグルテンフリー麺を使用しております。

今後、日本を代表する大衆食であるラーメンが、2024年に世界遺産登録20周年を迎える高野山の食の楽しみの一つとして広がっていくことで、新たな高野山ご来訪の動機づけになればと願っております。

1. 発売店舗

店舗名:角濱ごまとうふ総本舗 小田原店
所在地:和歌山県伊都郡高野町高野山729
TEL:0736-26-9985
発売開始:2023年11月10日(金)
営業時間:9:30~17:00(御食事は11:00から)

2. ご提供メニュー

「角濱式高野山ヌードル」
みそ味・白湯(ぱいたん)味・塩味
※いずれも1,100円(税込)でご提供



角濱式高野山ヌードル(写真は塩味)

3. スープについて ～角濱総本舗製・ごま豆腐しぼり汁が入ったオリジナル植物性ラーメンスープ～

角濱総本舗、龍旗信と不二製油の MIRACORE®技術、3社のコラボレーションによってできた、精進料理の要素を取り入れたオリジナルの植物性ラーメンスープです。動物性食品ならではの「満足感」を表現する MIRACORE®の植物性ダシを活用し、龍旗信が長年培ったラーメンづくりのノウハウで3種のスープベースを仕上げました。角濱ごま豆腐特製の、濃厚で雑味のないごまのしぼり汁が合わさることで、香り高くどなたでもおいしく召し上がっていただける植物性ラーメンスープができました。

<ご参考:MIRACORE®技術紹介動画>

https://youtu.be/rM4gfOtaL6A?si=_pjLuuToOWGZapLM

4. 麺について ～グルテンフリー麺～

龍旗信が開発した、小麦ではなく生の米粉を使用したグルテンフリーの麺です。

従来のフォー等とは異なり、中華麺と同じロール圧延製麺機で作る事で、より生ラーメンの食感に近い麺に仕上げました。

※当商品には、ニンニク・タマネギなど五葷(ごくん)に該当する成分を一部使用しています。

南海グループでは、SDGsへの取組みを強化しており、関連するニュースリリースに「SDGsの目標アイコン」を明示しています。今回ご案内の取組みは、2番、17番に繋がるものです。



以上