

令和2年2月28日  
資料提供



## 国分グループ本社株式会社から 「和歌山県産まぐろ」の中骨だしを使用したラーメンを発売！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と県産食材の認知向上を目的に食品メーカーへの県産品採用に向けた取組を行っています。

このたび、国分グループ本社株式会社（代表取締役社長：國分 晃 本社：東京都中央区）から、「和歌山県産まぐろ」の中骨からとった出汁を使用した『だし麺 和歌山県産 まぐろ中骨だしラーメン』が、令和2年3月4日（水）から、全国で一斉に発売されます。

和歌山県（勝浦漁港）は、生まぐろの水揚げ量・水揚げ金額ともに全国第1位です。今後も食品メーカーとの協力商品を推進し、和歌山県産品の魅力を発信していきます。

商品名：だし麺 和歌山県産 まぐろ中骨だしラーメン

販売期間：令和2年3月4日（水）～通年

容器・容量：1食パック

小売希望価格：180円（税別）

発売地域：全国（※10月までは、近畿・中部圏内は株オークワ104店舗のみでの販売

商品特徴：まぐろの中骨をそのままお湯で煮出すことでまぐろの風味を残し、コクのある味わいに仕上げられています。濃厚なスープとコシのある熟成麺がよく絡み、まぐろのうまみをご堪能いただけますので、ぜひご賞味ください。



国分グループ本社株式会社とは、

東京都中央区に本社を置く、300年を超える歴史を持つ食品・酒類の総合卸売商社です。また、オリジナル商品 K&K 缶つま等の商品の他、全国ご当地食材を使用したスープが特徴の「だし麺」シリーズなどの販売を展開しています。



《和歌山県 勝浦漁港 生まぐろ水揚げ量・金額（H30）》

○水揚げ量 8,979 t（全国第1位）

○水揚げ金額 6,576,259 千円（全国第1位）

※データ：一般社団法人 漁業情報サービスセンター

「2018年 産地水産物流通調査」



『和歌山県共同開発商品 PR マーク』  
全国での和歌山県産品の認知向上を図ることを目的に、県と民間企業とが県産品を活用して共同開発した商品に付すロゴマークです。



問い合わせ先

担当課	食品流通課
担当者	鳥居、山崎
電話	073-441-2814