

エバラ コラボメニュー使用商品ラインアップ



冷し担々麺スープ		麻辣麺スープ		冷し中華スープ		ざるラーメンスープ	
原材料名		原材料名		原材料名		原材料名	
ねりごま(国内製造)、食用油脂(ごま油、鶏油)、砂糖、りんご酢、コチュジャン、アーモンド、白ごま、食塩、醤油、チキンエキス、辣醬、豆板醬、ポークエキス、トウチ、唐辛子、酵母エキス、蛋白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)		砂糖(国内製造)、醤油、醸造酢、みそ、植物油、豆板醬、食塩、コチュジャン、発酵調味料、甜麵醬、唐辛子、トウチ、ポークエキス、生姜、にんにく、花椒、チキンエキス、胡椒、五香粉/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、ペニコウジ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醤油、醸造酢、砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋なし果汁、ごま油、還元水あめ、米黒酢/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)		醤油(国内製造)、みりん、水あめ、砂糖、なたね油、りんご酢、果糖ぶどう糖液糖、魚介エキス(さば節、煮干し、かつお節)、還元水あめ、食塩、醸造酢、香味油、昆布エキス、椎茸エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆・りんごを含む)	
品名コード	HTM16	品名コード	MRS16	品名コード	HSR16B	品名コード	ZR16C
荷姿	1,450g/6	荷姿	1,560g/6	荷姿	1,580g/6	荷姿	1,560g/6
賞味期間	開栓前常温8ヶ月	賞味期間	開栓前常温8ヶ月	賞味期間	開栓前常温17ヶ月	賞味期間	開栓前常温17ヶ月
単品 JANコード	4901108004050	単品 JANコード	4901108006719	単品 JANコード	4901108003664	単品 JANコード	4901108013496

KAGOME コラボメニュー使用商品ラインアップ



アーモンド・ブリーズ 微糖		トマトとニンニク		ダイストマトソース		カゴメトマトジュース 食塩無添加		冷凍 自然解凍で使える ざく切り4種ミックス	
原材料名		原材料名		原材料名		原材料名		原材料名	
アーモンドペースト(アメリカ製造)、砂糖、アーモンドオイル、食塩、食物繊維/セルロース、乳化剤、香料、リン酸カルシウム、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ビタミンE、(一部にアーモンドを含む)		トマト(輸入)、食用植物油、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ガーリックパウダー、でん粉、醸造酢、チキンブイヨン、酵母エキス、香辛料/クエン酸、塩化カルシウム、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)		トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、砂糖、にんにく、食塩、香辛料/クエン酸、塩化カルシウム、(一部に大豆を含む)		トマト(輸入又は国産(5%未満))		グリル野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす)	
品名コード	5281	品名コード	2029	品名コード	8743	品名コード	9191	品名コード	8786
荷姿	1,000g/6	荷姿	3kg/4	荷姿	1kg/12	荷姿	1L/6	荷姿	1kg/10
賞味期間(開封前)	1年	賞味期間(開封前)	1年1ヶ月	賞味期間(開封前)	1年1ヶ月	賞味期間(開封前)	9ヶ月	賞味期間(開封前)	1年
単品 JANコード	4901306300312	単品 JANコード	4901306303313	単品 JANコード	4901306021279	単品 JANコード	4901306026120	単品 JANコード	4901306001813

エバラ 夏に涼を!  
冷し麺バリエーション提案



冷たい麺の市場は 継続的に伸長!  
 ✓長期化している夏向けに!  
 ✓手軽にメニューラインアップを増加できる!  
※出典: インテージ SRI+(詳細は中面)

背徳のニンニク麻辣麺  
 ~トマらない旨さ~

背徳の味!



王道の味!

冷し担々麺  
 ~アーモンドミルク仕立て~



エバラ食品工業製品の  
 詳しい情報やおすすめの  
 レシピなどはこちら▶▶



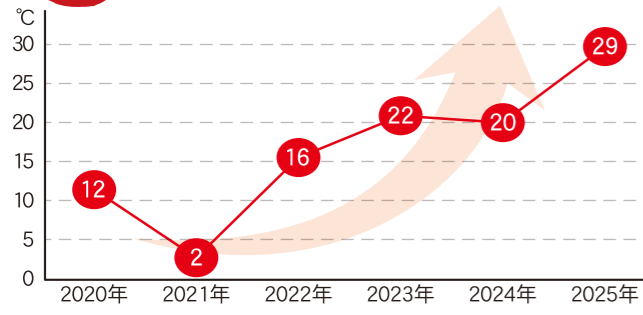
カゴメ製品の  
 詳しい情報やおすすめの  
 レシピなどはこちら▶▶



やみつきになる、冷し麺のメニューをご紹介します!

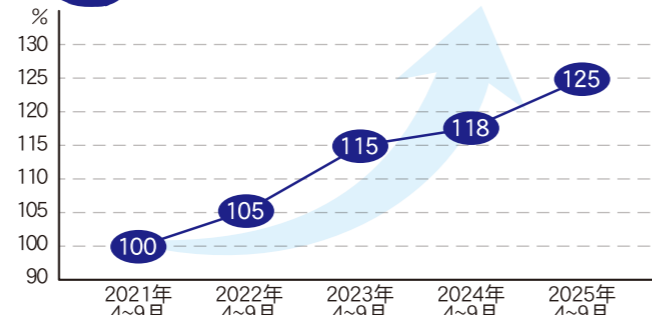
# 暑くて長い夏により、冷し麺の市場は継続伸長!

**猛暑** 6月～9月の最高気温35℃以上(猛暑日)の日数(2020～2025年)



出典: 気象庁「2025年の猛暑日・真夏日などの日数(東京都)/2025年9月最高気温(東京都)をもとに作成」

**好調** 冷たい麺(※)の市場推移(2021年比)  
※冷し中華、冷麺、ひやむぎ、そうめん、手延べそうめん



※出典: インテージ SRI+  
データ期間: 2021年4～9月/2022年4～9月/2023年4～9月/2024年4～9月/2025年4～9月  
エリア: 全国 指標: 拡大後販売金額(2021年4～9月を100としたときの比較)  
対象業態: スーパー、コンビニエンスストア、ホームセンター、ドラッグストア

## 好調の波に乗る! エバラ×カゴメのイチオシメニュー!

### 1 冷し担々麺 ～アーモンドミルク仕立て～



程よい酸味と唐辛子の辛味が効いた冷し担々麺です。練りごまベースにアーモンドミルクを合わせ、コクがありながらも軽やかな味わいに仕上げました。夏にぴったりの一品です。



使用食材(1人前)

豚ひき肉	40g
水菜(4cm長さ)	10g
きゅうり(細切り)	5g
カシューナッツ(ローストしたもの、きざむ)	4g
中華麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ アーモンド・ブリーズ(微糖)	90ml
エバラ 冷し担々麺スープ(スープ用)	60g
エバラ 冷し担々麺スープ(ひき肉用)	16g

- オペレーション(作り方)
- ① アーモンド・ブリーズ(微糖)、冷し担々麺スープ(スープ用)をあわせ、冷蔵庫で冷します。
  - ② フライパンで豚ひき肉を炒め、肉に半分火が通ったら冷し担々麺スープ(ひき肉用)を入れ、味付けします。
  - ③ 中華麺を茹で、冷水でしめ、水気を切り皿に盛ります。  
②、水菜、きゅうりをのせ、カシューナッツをちらし、①を注ぎ出来あがりです。

### 2 背徳のニンニク麻辣麺 ～トマラない旨さ～



花椒の芳しい風味と唐辛子の辛味が効かせた麻辣スープに、ニンニク香るトマトのソースを合わせて濃厚で刺激的な味わいに仕上げられています。



使用食材(1人前)

チャーシュー	40g
煮卵(縦1/2)	25g
キャベツ(ざく切り)	70g
もやし	20g
中華麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ トマトとニンニク	50g
エバラ 麻辣麺スープ	50g
水	50ml

- オペレーション(作り方)
- ① トマトとニンニク、麻辣麺スープ、水をあわせ、冷蔵庫で冷します。
  - ② キャベツ、もやしを茹で、ザルにあげ粗熱をとります。
  - ③ 中華麺を茹で、冷水でしめ、水気を切り皿に盛ります。  
②、チャーシュー、煮卵の順にのせ、①を注ぎ出来あがりです。

## メニューの幅を広げる! エバラ×カゴメのアレンジメニュー!

### 3 トマト冷し中華



トマトの爽やかな酸味と果汁の甘みが調和した、まろやかで風味豊かな冷し中華です。醤油ベースのたれにトマトジュースを合わせ、夏にぴったりのさっぱり感を演出しました。



使用食材(1人前)

蒸し鶏(手で裂く)	30g
トマト(薄切り)	40g
きゅうり(細切り)	20g
かいわれ大根	2g
中華麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ トマトジュース食塩無添加	50ml
エバラ 冷し中華スープ	50ml

- オペレーション(作り方)
- ① トマトジュース食塩無添加、冷し中華スープをあわせ、冷蔵庫で冷します。
  - ② 中華麺を茹で、冷水でしめ、水気を切り皿に盛ります。  
蒸し鶏、トマト、きゅうり、かいわれ大根をのせます。食べる直前に①を注ぎ出来あがりです。

### 4 だし香る トマト冷しラーメン



和風だしの旨味と昆布の風味を効かせた醤油ベースのスープにトマトジュースを合わせ、爽やかな酸味でさっぱり仕立てています。豚しゃぶとトマトを添えて、暑い日にぴったりの冷しラーメンです。



使用食材(1人前)

豚ばら薄切り肉(ひと口大に切る)	30g
トマト(輪切り)	40g
白ごま	0.3g
刻みのり	0.2g
中華麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ トマトジュース食塩無添加	100ml
エバラ ざるラーメンスープ	100ml
水	50ml

- オペレーション(作り方)
- ① トマトジュース食塩無添加、ざるラーメンスープ、水をあわせ、冷蔵庫で冷します。
  - ② 豚ばら薄切り肉を茹で、ザルにあげ粗熱をとります。
  - ③ 中華麺を茹で、冷水でしめ、水気を切り丼に盛り、①を注ぎます。  
トマト、②、の順に盛り付け、白ごまを振り、刻みのりをのせ出来あがりです。

### 5 彩り麻辣つけ麺



花椒の芳しい香りと唐辛子の辛味が効いた麻辣つけダレに、ダイストマトソースの酸味と甘みをプラスすることで、ピリ辛でまろやかな味わいのつけダレに。彩り豊かな Grill 野菜を添え、見た目も味わいも華やかな冷しつけ麺に仕上げました。



使用食材(1人前)

蒸し鶏(薄切り)	30g
煮卵(縦1/2)	25g
カゴメ	
冷凍 自然解凍で使えるざく切り4種ミックス	60g
中華麺	1玉
＜調味料＞	
カゴメ ダイストマトソース	120g
エバラ 麻辣麺スープ	60g

- オペレーション(作り方)
- ① ダイストマトソース、麻辣麺スープをあわせ、冷蔵庫で冷します。
  - ② 中華麺を茹で、冷水でしめ、水気を切り丼に盛ります。  
蒸し鶏、解凍した自然解凍で使えるざく切り4種ミックス、煮卵をのせます。
  - ③ 椀に①を注ぎ②の横に添え出来あがりです。