

2026年4月17日

外食チェーン初！ 飯田商店監修『味噌らぁ麺』が冷凍食品で登場 -Denny's Table 4/21（火）発売

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）は、外食チェーンとして初めて飯田商店監修の「味噌らぁ麺」を冷凍食品として商品化し、デニーズオリジナル食品ブランド「Denny's Table（デニーズテーブル）」より2026年4月21日（火）に発売いたします。



■商品化の背景

昨冬、デニーズで多くのお客様にご好評いただいた「飯田商店監修 味噌らぁ麺」。その味わいをより多くのお客様にご家庭でも楽しんでいただきたいとの想いから、デニーズオリジナル食品ブランド「Denny's Table」にて冷凍商品化しました。飯田商店店主の監修のもと、製造工程や風味の検証を重ね、老若男女を問わず幅広い方にお楽しみいただける味わいの再現を目指しました。

■商品概要



商品名：味噌らぁ麺～五重の味噌

価格：税込 890 円

温度帯：冷凍

販売店：デニーズ全店（※新宿西口店、赤坂駅前店を除く）

■Denny's Table「味噌らぁ麺～五重の味噌」のこだわり

①鍋で温めるだけで完成 - スープと麺が一体の冷凍仕様

スープと麺を一体化した冷凍仕様のため、鍋で6～7分加熱するだけで一杯が完成します。加水や別添スープの用意は不要で、ご家庭でお気軽に飯田商店監修の本格的な味噌らぁ麺を楽しむことができます。

②五種類のこだわりの味噌

五種類の味噌を使用したスープはもちろん、仕上げに焼き味噌をトッピングしています。鍋で加熱する際に直火で味噌の風味が飛ぶ点を考慮し、焼き味噌の工程を加えることで、再加熱時にも香りとコクが損なわれにくい設計としました。これは、飯田商店 店主・飯田氏の強いこだわりで「今までにない、味噌を大切にしている味噌らぁ麺」に仕上がっています。



長野県産赤系味噌 つぶ

芳醇な発酵香と強い旨味を楽しめる、長野県産赤系味噌の代表的な味わいです。粒を残していることにより、大豆や米の香り・コク・風味をしっかりと感じるができます。



長野県産赤系味噌

長野県産赤系味噌の中でも、特に濃厚な味噌の発酵香を堪能できる、旨味とコクを深めたタイプの味噌です。



美麻高原蔵二年みそ

国産原料を使用した信州赤系味噌です。標高1,000mにある美麻高原蔵で、2年以上をかけて天然醸造による長期熟成させることで、味噌の奥深い味わいと旨味をより一層引き出しました。



西京しろ味噌

丹波高原の深い緑と由良川の豊かな水に囲まれた丹波地方で製造された、やわらかなお米の甘みを感じられる白味噌です。



仙台みそ 生 こし

米麴のほどよい甘さに、大豆そのもののうま味や風味が引き立つ、スッキリした美味しさのこし味噌です。

③北海道産小麦を100%使用したこだわりのオリジナル麺

北海道産小麦「春よ恋」と「きたほなみ」を独自にブレンドしたオリジナル麺です。「春よ恋」のしっかりとしたコシと小麦の深い旨味に、「きたほなみ」のしなやかで滑らかな口当たりを掛け合わせることで、豊かな風味と優れた香りを実現しました。

■飯田商店 店主・飯田将太 プロフィール



飯田商店 店主・飯田将太

1977年神奈川県出身。幼い頃から料理が好きで、大学卒業後、和食の奥深さに惹かれ東京の日本料理店などで、腕を磨く。

しかし25歳の時、家業の事情で地元へ戻り、叔父が営むラーメン店の店主となる。その後、さまざまな出会いを通してラーメン作りに熱中するようになり、2010年「飯田商店」をオープン。全国から湯河原へ訪れるラーメンファンを魅了し続け、「TRY ラーメン大賞」では、4連覇で殿堂入りを果たした名店中の名店。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューの販売やサービスの内容は、予告なく変更、または終了する場合がございます。

※店舗により、品切れの場合がございます。

※掲載商品は消費税 8%です。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : communication@7fs.7andi.co.jp