

2026年9月吉日  
生活協同組合コープさっぽろ  
広報部

## コープさっぽろ北海道なるほど商品 スープ付ラーメン3種（味噌・塩・醤油） 約10年ぶりのリニューアル新発売

生活協同組合コープさっぽろ（以下、コープさっぽろ）では、スープ付ラーメン3種（味噌・塩・醤油）をリニューアルして新発売いたします。

発売から約10年、味噌、塩、醤油3種を大幅改良。プライベートブランドの醤油・味噌や北海道素材を活用したスープが主役のラーメンになりました。麺はコープフーズ江別工場製造です。

安全安心で北海道を応援するお値打ち価格の「北海道なるほど商品」は、北海道に暮らす人たちに合わせ、商品づくりにこだわったコープさっぽろのPB商品です。

本商品を通じて、道民のみなさまに安心安全でおいしく豊かな食卓をご提供いたします。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしくお願いいたします。

### ■販売に関する概要

1. 商品名 道産の生味噌炒めた玉ねぎ深いコク香り味噌ラーメン  
魚介のコクホタテの甘み底知れぬ旨み塩ラーメン  
北海道100醤油道産玉ねぎともやしの風味醤油ラーメン
2. 価格 各種 279円（本体）・301円（税込）
3. 店舗販売日 2026年9月21日（月・祝）
4. 販売店舗 コープさっぽろ全店
5. 宅配誌面 10月5週取扱い（醤油、味噌のみ）  
ご注文：10月19日～10月23日 お届け：10月26日～10月30日



### 【リニューアルポイント】

スープは旨みの層にこだわって改良。

味噌：なるほど商品の生味噌を使用。ラードでじっくり炒めた玉ねぎの甘みに、隠し味で道産濃縮乳と野菜の旨みを凝縮したオイルを加え、深いコクのあるスープに仕上げました。

塩： 厳選した数種類の魚介の出汁をベースに、ホタテの甘みが加わり、あっさりなのに幾重にもひるがる旨みの特徴のスープです。

醤油： 深いコクとキレが特徴の北海道100の道産丸大豆醤油を贅沢に使用。そこに道産玉ねぎをじっくりと煮込み、まるやかな野菜の旨みをプラス。仕上げにもやしの炒めた香ばしい風味で奥行きのあるスープです。

なるほど商品HP：<https://naruhodo.sapporo.coop/>

---

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 広報部 広報メディアグループ 小林恵莉 ・ 前田楓華

〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1

本件に関する詳細質問または取材などのお問い合わせはこちら：<https://forms.gle/um8Q5LnNEH9D7oQc9>