

「明星 麵神」リニューアル



インタビュー

明星食品は9月、即席袋麺「明星 麵神」、即席カップ麺「同 麵神カップ」をリニューアル新発売。『新生』と銘打ち、独自技術で麺・スープを大幅にブラッシュアップ。特長である超極太麺はそのままに、特許申請中の新技術「新・生めん風3層極太製法」で麺のなめらかさともっちり感を向上させ、限りなく生麺に近い食感・風味を実現。発売直後からSNSなどを中心に評判となり、女優の本田翼さんを起用したテレビCMも話題に。発売2カ月を迎えた今月、松川賢一ブランドマネージャー（写真）に話を伺った。

（聞き手 富下夏美）

——見た目・食感・風味ともに生めんと遜色ない品質を実現

従来の「麵密もっちり製法」に加えて、特許出願中の新製法「新・生めん風3層極太製法」を採用しました。同製法は、麺が3層からなる「3層麵製法」と、湿度に配慮した「乾燥方法」の二つの技術を組み合わせたものです。外層と内層で異なる2種類の生地を使用し、サンドイッチのように外層で内層を挟み込み、この麺を一定の湿度を保ちながら乾燥させることで、麵表面にうるおいのあるつるみを与えつつ、中心はコシとカタさのある食感を実現しました。

また、当社が得意とするねり込み技術で麺に塩麹、にんにくをねり込み、麵自体の旨みやスープとの一体感を高めています。これにより、見た目・食感・風味ともに生めんと比べても遜色ない品質を実現しました。

麺のリニューアルに伴い、スープもコクと風味がより強化された濃厚スープに改良しています。

特許申請中の新製法で、まるでラーメン屋のような生めんが再現

——特長だった、ワシワシ食感、はあえて変更

長ブランドです。しかし、リニューアル前の麺は硬めで乾いた食感のいわゆる『ワシワシ系』で、それが特長でもあったのですが好みが変わる部分でもありました。今回「お店品質」を目指すにあたって、より生めんらしく、また多くの人に好まれやすいなめらかでもっちりとした食感に変えることに。社内では「個性がなくなる」などの意見もあり説得が大変でした。

ブランド名の通り、「麵神」は麺のおいしさが特徴

変でしたが、ラーメンとしての完成度を高めればユーザーは必ず評価してくれると信じて推し進めました。発売後は従来のファンからも「やっぱりうまい」「こつち（リニューアル）の方がおいしい」と好評をいただいています。試食販売イベント



——試食販売の効果で売上大幅アップ

プロモーションについては、現在1万人配布を目標にキッチンカー「麵神号」での試食販売を精力的に行っています。これまでメインユーザーではなかったお年寄りや若い女性からの反応も上々で、実際に食べておいしさを知っていただくことの重要性を実感しています。

今後については、昨冬に続き「勝利の女神」との語呂合わせにちなんで、「コスパの高さ」を訴求していきたい。「麵神」は、これまでの商品です。とはいえ、材料を入れても3〜400円ほどでお店と同品質の味を再現できるので、非常にコスパの高い商品とも言えます。引き続き、「麵神」ならではの別格の品質だから実現できる、ラーメン店と比較したときのコスパの高さを訴求していくことが必要と考えています。

——「コスパの高さ」を訴求していきたい

当社は秋冬マーケティング戦略として、消費の5層に対応した「明星五重塔戦略」を展開しています。消費の5層とは高級品志向・レギュラー品志向・格安プレミアム志向・低価格品志向・超低価格品志向であり、これに対応するため、「プレミアム」「スタンダード」「バリユール」の5ラインの商品群を設定しました。「麵神」はプレミアムラインにあたる最も高価格帯の



麵神号

だ、「食らいつけ、勝利の麵神キャンペン」という受験生を応援する店頭プロモーションも予定しています。購入者を対象としたプレゼントも検討中で、麵神への縁起物で受験生を応援したいと考えています。

——「麵神」を麺のエキスパートブランドに

当社は即席麵メーカーとして70年以上にわたる技術革新に努め、おいしさを追求し続けてきました。「麵神」は、これまで培ってきた技術の集大成として「袋麺の最高峰」と位置づけています。将来的に「麵神」を、どんな麺でもお店品質を再現できる『麵のエキスパートブランド』に育てていくことが目標です。

《商品ラインアップ》

袋麺3品（豚骨醤油・味噌・鶏白湯）、カップ麺2品（家系豚骨醤油・肉野菜味噌）の計5品をリニューアル。価格は袋麺が税抜188円、カップ麺は同278円。