

TSKさんいん中央テレビと旭食品が強力タッグ！地域活性化プロジェクト【第4弾】【「ラーメン悟空」牛骨しおラーメン】新発売

～鳥取・米子発、メディアでも大注目の人気店「ラーメン悟空」監修！看板メニュー『牛骨しおラーメン』の味わいを徹底的に追求。地元で愛される至極のご当地ラーメンがついに誕生。山陰の魅力を全国へ～

民間放送局のTSKさんいん中央テレビ（本社：島根県松江市、代表取締役社長：田部長右衛門、以下TSK）と、大手食品卸の旭食品株式会社（本社：高知県南国市、代表取締役社長：竹内紘之、以下旭食品）は、地域活性化を目指す共同プロジェクトの第4弾として、鳥取県米子市に店を構える人気店「ラーメン悟空」監修のもと、看板メニュー「牛骨しおラーメン」の味わいを徹底的に追求し、商品開発いたしました。2026年8月上旬から島根県・鳥取県内のスーパーや量販店で順次販売を開始いたします。



本プロジェクトは、TSKが持つメディア運営ノウハウやコンテンツ企画力と、旭食品が持つ全国規模の流通ネットワークや商品開発力を掛け合わせることで、山陰両県の農林水産物の需要拡大、地域資源を活用した新商品開発、そして国内外への販路拡大を加速させることを目的としています。両社は今後も継続的に商品開発や事業開発に取り組み、地域経済の活性化に貢献してまいります。

※第1弾「ゼリー」：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000077.000086416.html>

※第2弾「抹茶大福」：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000092.000086416.html>

※第3弾「ティラミス大福」：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000108.000086416.html>

【第4弾 商品特徴】

◎麺の特徴◎

国産の小麦粉を使用し、更に全粒粉を練り込むことで香りを最大限に際立たせた「本格 ノンフライ 中華麺」です。じっくりと熟成乾燥させることで雑味を抑えました。



◎牛骨スープの特徴◎

牛脂を贅沢に使用して、たっぷりの旨みあぶらが食欲をそそる、コク深い牛骨塩ラーメンスープ。奥深い旨みと甘みを重ね合わせ、塩味でありながらもガツンとしたパンチと満足感のある味わいに仕上げています。思わず飲み干したくなるスープです。



【「牛骨しおラーメン」の食べ方】

①沸騰したたっぷりのお湯（約2リットル）に麺を1袋入れ、約4分茹でます。

②丼にスープを入れ、300mlのお湯で薄めます。

※茹で時間はお好みに合わせて調整してください。

※スープは袋のままぬるま湯で軽く温めていただくと、牛脂が溶け出しやすくなり、より美味しくいただけます。

③茹で上がった麺をザル等で軽く湯切りし、丼に移します。チャーシューや海苔などお好みの具材をトッピングしてお召し上がりください。

「ラーメン悟空」牛骨しおラーメン

- ・内容量：1食（麺・スープ）
- ・保存方法：常温



盛り付け例



1食パッケージ



ラーメン悟空 外観

【販売店情報】

島根県・鳥取県内のスーパー、量販店など。

TSKさんいん中央テレビが運営するECサイト「TAKUMIの逸品」のSNS「X」にて最新情報を配信します。

アドレス：<https://x.com/takuminoippin?s=21>

【お取り寄せ情報】

TSKさんいん中央テレビが運営するECサイト「TAKUMIの逸品/楽天市場店」にて販売予定です。

アドレス：<https://www.rakuten.co.jp/tsk8-shop>

【地域活性化プロジェクトについて】

TSKは、食専門お取り寄せサービス「TAKUMIの逸品」ブランドを中心に、メディアミックス型コマース事業を展開しています。一方、旭食品は地産外商・6次産業化の強化を目指し、全国に広がるグループネットワークを有しています。

今回の協業により、両社は山陰両県のみならず、日本全国の農林水産物生産者や中小企業を繋ぐハブ的役割を果たし、以下の実現を目指します。

- ・農林水産物の需要拡大と地域資源を活用した新商品開発
- ・県産品の全国、さらには海外への販路拡大
- ・新事業創出による地域企業の底上げと6次産業化の推進
- ・地産地消および地産外商の推進

・テレビ・WEB・SNS・カタログ・リテールメディア等を連動させたメディアミックス推進と、AI技術活用による情報発信。

【TSKさんいん中央テレビ 担当者 松田氏 コメント】

「私のこだわりは、まだ光の当たっていない地域の逸品や、生産者の方々の情熱と物語が凝縮された『真の価値』を秘めた食材を見つけ出し、磨き上げることです。そして、その輝きを未来の食を創造する逸品として、日本国内はもちろん、世界の食卓へと届け、その背景にある地域社会そのものに新しい風を吹き込み、未来への希望を灯すことです。この度、開発した「ラーメン悟空 牛骨しおラーメン」は、まさにその想いを形にした希望を灯す一品であり、鳥取県米子市に店を構える人気店「ラーメン悟空」様のご協力のもと実現しました。今後も食の持つ無限の可能性を追求し、多くの方々とその感動を分かち合いたいと願っています。」

※松田氏 プロフィール

山陰中央テレビジョン放送株式会社

地域創造ビジネス局 eビジネス事業部 マーチャンダイザー担当。

商品開発歴20年以上。大手総合通販会社（東証プライム上場）にて企画担当として数多くの商品をプロデュース。その後、全国ネットワークを持つ東京の民放キー局が展開するコマース事業にて、テレビ番組制作から戦略、マーケティング、商品開発、物流、決済、CSに至るまで、プロデューサーとして事業の川上から川下まで担当し、多くのプロジェクトを推進。TSKさんいん中央テレビでは現在、これまでの知見を活かしてコマース事業をメインに担当。

【山陰中央テレビジョン放送株式会社について】

山陰中央テレビジョン放送株式会社（TSKさんいん中央テレビ）は1970年に開局。島根県・鳥取県を放送エリアに持つフジテレビ系列局です。メディア事業にとどまらない地域創造カンパニー、“テレビもやってる”企業として、さまざまなジャンルの事業にチャレンジしています。



【旭食品株式会社について】

旭食品株式会社は1923年に創業。卸売業を中心に、商品開発・店舗づくりのサポートなど、食品関連サービスの提供を行っています。また、社会貢献活動にも力を入れ、地域コミュニティの支援や環境保護活動にも取り組んでいます。



【本件に関するお問い合わせ先】

山陰中央テレビジョン放送株式会社 地域創造ビジネス局 eビジネス事業部

担当：松田

〒690-8666 島根県松江市向島町140-1

TEL：0852-31-0112

FAX：0852-27-3233

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000134.000086416.html>

TSKさんいん中央テレビのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/86416