

2023年1月20日

1月23日(月)は「アーモンドの日」  
大阪の大人気店「野口太郎ラーメン」と Glico「アーモンド効果」がコラボレーション  
**野口太郎×Glico「アーモンドミルク・ラーメン」**  
**1月23日より野口太郎ラーメンにて限定発売**  
～野口太郎 EC サイトでもラーメンセット購入可能～

江崎グリコ株式会社は、1月23日(月)の「アーモンドの日」に合わせて、大阪の大人気店「野口太郎」が展開する「野口太郎ラーメン」と連携し、スープや麺、具材にアーモンドを使ったメニュー「アーモンドミルク・ラーメン」を期間限定で提供します。「アーモンドミルク・ラーメン」は、「アーモンド効果<For Barista and Chef>」を使用しており、健康や美容にも嬉しい一品となっています。「野口太郎ラーメン北新地本店」のほか、野口太郎の EC サイトでもラーメンセットを期間限定で発売します。



2015年、野口太郎氏が江崎グリコ株式会社の商品開発アドバイザーに就任。主に健康領域での商品開発や研究開発について助言をいただいています。「アーモンド効果」や、2022年12月に都内でオープンしたアーモンドの専門店「Glico ALMOND DAYS」での商品開発でもサポートいただきました。アーモンドならではの香ばしさや風味の魅力に加え、その栄養素の豊かさにも強く関心を持たれており、今回のコラボレーションが実現しました。

## ミシュラン 1 つ星シェフならではの、香り高く上質な“アーモンドミルクのラーメン”が登場！

### <コラボメニュー概要>

コラボメニュー名	野口太郎ラーメン「アーモンドミルク・ラーメン」
発売期間	2023年1月23日(月)～2023年2月22日(水)
販売店舗	野口太郎ラーメン 北新地本店 ※1日限定20食
価格	1,280円(税込)
URL	<a href="https://taro-ramen.com/">https://taro-ramen.com/</a>

※コラボメニューには「アーモンド効果<For Barista and Chef>」を使用しています。

※同期間中、野口太郎ラーメン EC サイトでも限定 100 食で販売されます。詳細はサイトをご参照ください。

### ◇アーモンドスープ、アーモンド麺、アーモンド香るさつま揚げ・・・

#### 1 杯のラーメンで、アーモンド約 18 粒※分を使用した“アーモンドづくし”の特製ヘルシーラーメン

・**アーモンドの香り&コクが堪能できる「アーモンドスープ」**  
スープにはベースとなる鶏白湯に、アーモンドミルクとアーモンドペーストをふんだんに加えています。鶏白湯のうま味に、アーモンドの持つ香りとコクが加わることで、力強くもマイルドな味わいを楽しむことができます。具材も通常提供しているラーメンとは異なり、季節を感じられる菜の花や、さわやかな酸味が味わいに変化を与えてくれるミニトマトを添えていて、最後までおいしく召し上がっていただけます。



### ・今回特別に開発した「アーモンド麺」

また、スープのみならず、麺、具材においてもアーモンドを存分に味わっていただけるように工夫しました。麺は今回のために専用の麺を開発しました。「アーモンドミール」と呼ばれるパウダー状の食品素材を練りこんだ特製の麺を使用しています。麺の素材配合には「黄金比」があるので、別の素材が入ると味や食感が損なわれることが多いのですが、試作を重ね、もっちりしながらも喉越しのよい、「アーモンド麺」ができました。

### ・野口太郎ラーメンならではのさつま揚げも特別仕様の「アーモンド香るさつま揚げ」

そして、野口太郎ラーメンでこだわっているラーメン具材の「さつま揚げ」でもアーモンドを存分に味わえます。すり身には食感を楽しめるクラッシュアーモンドと、香りが豊かなアーモンドオイルを加えており、召し上がったときにしっかりとアーモンドを感じていただけます。通常の野口太郎ラーメンのさつま揚げでも、トリュフオイルを使って香りを引き立たせるなどの“香り”を大事にしているので、今回もアーモンド香るさつま揚げに仕上げています。

※アーモンド 1g を 1 粒分として計算しています。

## <野口太郎氏コメント>

### ◇活かしたかったのはアーモンドの持つ“香り”や“コク”

江崎グリコさんとは、食品の商品開発のサポートなどで7年以上のお付き合いをさせていただいており、食材としての「アーモンド」や「アーモンドミルク」についても、その特性はよくわかっていました。アーモンドは、スイーツで使われることが多く、甘くて香ばしい香りをその特徴として想像される方も多いと思います。ただ、それを料理に活用するとなると、クセのなさや使いやすさの反面、アーモンドは料理においては優秀な“隠し味”となってしまふところがあります。今回のコラボレーション企画メニューの開発にあたって一番こだわったのは、「アーモンドをしっかりと感じられるかどうか」でした。アーモンドのパイオニアである江崎グリコさんとのコラボレーションにふさわしい限定ラーメンとして、特別な一杯にできたのではないかと考えています。

### ◇1杯のラーメンに、約18粒分のアーモンドを使用



江崎グリコさんからアーモンドの情報として、「アーモンドは1日23粒程度とるのが良い」と伺っており、アーモンドミルクの商品開発にあたってはその1日分のアーモンドの栄養素を意識されているということでしたので、今回のコラボラーメンでもしっかりアーモンドの栄養素を取っていただきたいと思っています。ビタミンEや食物繊維などのアーモンドの魅力となる良質な栄養素は、熱の影響を受けにくい栄養素でもあるので、ラーメンはもちろん、ご家庭の料理にもぜひ使っていただきたい食材だと思っています。特にアーモンドミルクは、料理では水の代用として使いやすく、おすすめですね。今回の「アーモンドミルク・ラーメン」でも、約18粒分のアーモンドを使っていることになるので、栄養たっぷりなラーメンとして皆さまにもおいしく味わっていただきたいです。

## <江崎グリコ「アーモンド効果」担当者コメント>

「アーモンド効果」は、長年アーモンドと向き合い続けてきた江崎グリコだからできる独自の製法で、健康とおいしさを追求したアーモンドミルクです。硬いアーモンドを丁寧に細かくすりつぶしペースト化することで、香ばしさとなめらかな口当たりを実現しています。最近では、「そのまま飲む」という使用用途以外にも、コーヒーやミルクティーなどの割材や料理での使用など、様々な使い方、お客様の日常のあらゆるシーンで愛用いただいています。

野口太郎様には、7年にわたり「アーモンド」や「アーモンド効果」の魅力の引き出し方を、アドバイスいただいております。今回のコラボレーション企画においては、「ラーメン」×「アーモンドミルク」という驚きの組み合わせでありながらも、「アーモンド効果」だからこそ実現できる、おいしさに仕上がっております。期間限定・数量限定ではありますが、ぜひ一度お召し上がりいただけますと幸いです。



## <野口太郎氏プロフィール>



京都出身。15歳からロンドンに約6年間留学、帰国後、外資系企業でサラリーマンとして勤務。2009年突如、北新地に割烹料理店「野口太郎」を修行経験なしで開店。わずか2年で、ミシュラン一つ星を獲得し、既存の枠に収まらない『野口太郎料理』との評価を受ける。国内のみならず、コラボイベントを開催し、ニューヨーク、パリ、香港、バハマなど、世界中のフーディに料理を提供し続



けている。2020年、既成概念にとらわれない「野口太郎ラーメン」、「野口太郎ハンド美容液」参画・開発、オンラインでの提供を開始。

### <「野口太郎ラーメン」>

・野口太郎ラーメン北新地本店

住所：大阪府大阪市北区堂島 1-5-7 堂島グランドビル 1階

※「アーモンドミルク・ラーメン」の提供は北新地本店のみとなります。



### <ご参考>

#### ■ 「アーモンド効果」シリーズ 商品概要

商品名	アーモンド効果 <For Barista and Chef>
パッケージ	
エネルギー	86kcal/200mlあたり
糖質量	1.6g/200mlあたり
種類別	アーモンド飲料
内容量	1000ml
価格	(6本セット) 3,240円(税込)
販売チャネル	グリコダイレクトショップ ( <a href="http://gg.glico.co.jp/301004/">http://gg.glico.co.jp/301004/</a> ) 業務用 ( <a href="https://www.glico.com/jp/business/barista-chef/index.html">https://www.glico.com/jp/business/barista-chef/index.html</a> )
商品特長	<ul style="list-style-type: none"><li>・コップ一杯(200ml)でビタミンE(1日分*)とたっぷりの食物繊維を摂取できます。</li><li>・バ리스タやシェフ仕様を開発したアーモンドミルクです。</li><li>・ストレートで飲んでも、コーヒーなどの割材としても満足いただける味わいとなるよう仕上げています。</li><li>・泡の量、質、泡の照り、もちの4つにごこだわっています。</li><li>・牛乳・豆乳ではなく、アーモンドからつくった植物性ミルクで、コレステロールがゼロです。</li><li>・常温保存が可能です(賞味期限270日)。</li></ul>

※「栄養素等表示基準値」より

◆グリコダイレクトショップ：<http://gg.glico.co.jp/301004/>

※業務用をご検討の方は下記をご参照ください。

アーモンド効果<For Barista and Chef> 店舗様向けご案内ページ：

<https://www.glico.com/jp/business/barista-chef/index.html>

◆「アーモンド効果」のブランドサイト：<http://cp.glico.jp/almond-k/index.html>

◆公式 Twitter：[https://twitter.com/almondkoka\\_JPN](https://twitter.com/almondkoka_JPN)

◆公式 Instagram：[https://www.instagram.com/almondkoka\\_jpn](https://www.instagram.com/almondkoka_jpn)