

2026 年 10 月 14 日

専門店で味わう本格的なおいしさを、レンジ調理だけで手軽に食卓へ **秋冬に向け、全面刷新した温調理麺の展開強化** **～品質を追求し、イトーヨーカドーの新たな定番主食に～**

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都品川区、代表取締役会長兼社長：真船幸夫、以下「イトーヨーカドー」）は、「食」に注力した成長戦略の一環として惣菜カテゴリーの強化を進めています。このたびオリジナル惣菜ブランド「YORK DELI（ヨーク・デリ）」において、秋冬の主力商品である温調理麺の展開を強化します。麺カテゴリーを“毎日選べる主食”として育成する取り組みの一環として、おいしさを追求して全面刷新した温調理麺をイトーヨーカドー、ヨークフーズなど計 182 店舗で展開しています。



食品価格の上昇が続くなか、ご家庭で手軽に食事を楽しみたいというニーズが高まっています。惣菜の調理麺は、昼食や夕食の一品として利用される機会が増え、お客様にとって身近な主食の一つとなっています。イトーヨーカドーでは、調理麺の主食需要を支える重要なカテゴリーと位置付けており、継続的な商品開発と売場強化を進めています。今回の刷新を通じて、温調理麺カテゴリーの売上前年比 110%を目指します。

今年の温調理麺は「温かツルもち麺。」をコンセプトに、麺・スープ・具材それぞれのおいしさを追求。中華麺には二段熟成製法、うどんには 2 種類の国産小麦を使用した多加水製法、そばには 2 種類の石臼挽きそば粉を採用するなど、麺の種類ごとに原材料や製法を見直し、レンジ調理でも本格的な味わいを楽しめる商品に仕上げました。

また、包材仕様の見直しや容器の集約、物流効率の改善などを進めることでコストを削減。これにより、物価上昇が続くなかでも、お客様にお求めいただきやすい価格帯を維持しながら商品価値の向上を図っています。

イトーヨーカ堂は、これからもお客様の多様なニーズにお応えし、地域の皆様の日常をより楽しく、豊かで便利なものにすることを目指してまいります。

【商品一例】

※画像はイメージです。

※一部店舗により取り扱いが無い場合がございます。



～二段熟成の極み～ 焦がし味噌の札幌味噌ラーメン

価 格：469 円（税込 506 円）

特 長：ラードで炒めた味噌を使用した焦がし風味の本格札幌味噌ラーメンスープに、『二段熟成』のコシと旨みのある熟成麺を合わせました。さらに、ひき肉の炒め油をスープに活かし、焦がし風味のもやしを使用するなど、具材にもこだわった本格的な味わいが楽しめます。



～のど越し極み～ 香ばし小えびの野菜かき揚げ蕎麦

価 格：439 円（税込 474 円）

特 長：「本かえし」を使用し、かつおのうまみを効かせた風味豊かなつゆに、2 種類の石臼挽きそば粉を配合した香り高いそばを合わせました。さらに、干し海老入りのかき揚げを使用し、海老のうまみがつゆにも広がるこだわりの一品です。



～ツルっともちり～ 10 品目具材のけんちんうどん

価 格：459 円（税込 495 円）

特 長：10 品目の具材を使用した具だくさんのけんちんうどんです。500g を超えるボリュームで食べ応えがあり、野菜を炒め煮することで引き出したうまみが溶け込んだつゆを使用。しょうゆかえしを効かせ、深みのある味わいに仕上げました。



～二段熟成の極み～ 1/2 日分野菜盛り塩タンメン

価 格：499 円（税込 538 円）

特 長：あっさりとした塩タンメンスープによく合うよう、二段熟成でコシと弾力のある細麺に仕上げました。キャベツ、もやし、人参、ねぎ、玉ねぎ、小松菜の 6 種類の野菜を使用し、1 日あたりの野菜摂取目標量の 1/2 に相当するたっぷりとした野菜を摂ることができます。



～ツルっともっちり～ ご当地麺！バラ天温ひもかわうどん

価 格：399 円（税込 430 円）

特 長：夏季に販売した「バラ天ひもかわうどん」を秋冬向けの温麺としてブラッシュアップしました。売価を維持しながら、バラ天、わかめ、紅白かまぼこ、ねぎを彩りよく盛り付け、たっぷりのつゆと具材で満足感のある一品に仕上げています。



～ツルっともっちり～ スパイス香るコク旨カレーうどん

価 格：499 円（税込 538 円）

特 長：まろやかな甘みのあるカレールウにスパイス感のあるカレー粉をブレンド。炒め玉ねぎとおろし玉ねぎの甘み、豚肉の旨みが溶け込んだコク深いカレーソースに仕上げました。
500g 以上の満足感のあるボリュームでお楽しみいただけます。



～二段熟成の極み～ 喜多方チャーシューメン

価 格：499 円（税込 538 円）

特 長：あっさりとした澄んだ醤油スープと平打ちちぢれ麺を合わせた喜多方ラーメンです。豚バラチャーシューを丼全体に盛り付け、ボリューム感のある食べ応え十分な一品に仕上げました。

以 上