

老舗メーカーの挑戦 古賀市名産「古賀ラーメン」を開発

古賀市に根を下ろして40年。主にレトルト食品を取り扱う老舗メーカー(株)日祥が、古賀市名産「古賀ラーメン」を開発しました。

クラウドファンディングで資金の一部を調達し、市内の消費に留まらず、市外の来訪者にも自信を持って提供できる「市の名産」をめざし開発に着手。40年以上のロングセラー「牛もつ入り鍋スープ」の味をもとに、牛もつや糸島産きくらげなど、麺との相性を考え試行錯誤を重ねました。ラッピングは高級感のある黒箱で梱包し、お土産や贈り物にも最適です。

売上の一部を市の福祉団体に寄付する仕組みで、市のPRと福祉事業への貢献の両立をめざしています。

■販売・PR状況

- ・自社工場直売店での5月からの発売開始を皮切りに、古賀市内各所（㈱日祥工場直売所、観光案内所、古賀SA下り、わいわいファームほか）で販売中
- ・クラウドファンディングを5月9日～6月30日で実施
- ・KBCラジオで8月からCM放送開始
- ・各種ECサイトで7月から販売開始



■目的

「古賀ラーメン」を育て上げ、全国に古賀市の存在をアピールするため。また、1パック売り上げるごとに10円の寄附を市社会福祉協議会に行う仕組みで、市の介護予防事業に貢献できたという思いもあります。

■キャッチフレーズ

ありがとう古賀、がんばろう古賀、ばんざい古賀、古賀市名産「古賀ラーメン」

■アピールポイント

40年間のロングセラー商品「牛もつ入りもつ鍋スープ」をラーメンに合うよう改良。替え玉をセットにして、麺を食べ終えた後も雑炊が楽しめるようにスープの量を多めにしています。



■商品内容

価格：1,200円（税込み）

内容：「ラー麦」乾麺 80g×2、牛もつ入りスープ 330g（うち、牛もつ 60g）
糸島産きくらげ入り、乾燥ニンニク、乾燥唐辛子付き

【問い合わせ先】

株式会社日祥 担当：代表取締役 山口悦郎

電話：092-943-8888