

ラトマ、和豚カツ、梅しそレモン、ルッコラ担担。 トマトで整う、太陽の冷トマ麺！ 冷麺2種とつけ麺3種を期間限定発売！

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社一品香、本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:鳥生恒平)は、夏限定の冷たいトマ麺5種を「太陽の冷トマ麺夏！」シリーズとして、2025年7月8日(火)より期間限定で販売いたします。



ラトマ

夏野菜のラトマ冷麺

彩り豊かな夏野菜や、じっくり煮込んだラトマソースに、甘酸っぱい爽やかな冷製トマソースを合わせたトマ冷麺

税込 ¥1,091
原価 ¥1,200

麺大盛(1.5玉) + ¥137 税込 ¥1,228
原価 ¥1,337

和豚カツ

とろける和豚カツの冷製トマつけ麺

和豚カツをじっくり煮込んで、冷製トマソースと合わせたつけ麺

税込 ¥1,091
原価 ¥1,200

麺大盛(1.5玉) + 無料!!!
麺特盛(2玉) + ¥182 税込 ¥1,272
原価 ¥1,384

ルッコラ担担

ルッコラオイル香る冷製トマ担担つけ麺

爽やかなルッコラオイルと、冷製トマソースを合わせたつけ麺

税込 ¥1,091
原価 ¥1,200

麺大盛(1.5玉) + 無料!!!
麺特盛(2玉) + ¥182 税込 ¥1,272
原価 ¥1,384

梅しそレモン

アボカドトマトの梅しそレモン冷麺

爽やかな梅しそレモンソースと、アボカドトマトを合わせた冷麺

税込 ¥1,091
原価 ¥1,200

麺大盛(1.5玉) + ¥137 税込 ¥1,228
原価 ¥1,337

たっぷりチーズ

たっぷりチーズ

濃厚なチーズソースと、冷製トマソースを合わせたつけ麺

税込 ¥1,255
原価 ¥1,380

麺大盛(1.5玉) + 無料!!!
麺特盛(2玉) + ¥182 税込 ¥1,437
原価 ¥1,559

今年の夏は例年以上に猛暑が続くと言われており、冷たいトマ麺をいつでも食べていただけるよう、複数レシピを開発。「太陽の冷トマ麺夏！」シリーズとして、トマソースの冷麺2種とトマソースをベースとした冷製つけダレのつけ麺3種、展開いたします。

冷麺は、夏野菜とコチュジャンや韓国のりでピリ辛をプラスした『夏野菜のラ外マ冷麺』と梅しそとレモンシャーベットが爽やかな『アボカトマトの梅しそレモン冷麺』の 2 種。つけ麺は、和豚豚カツをトッピングし温かいトマトスープにつけて食べる『とろける和豚カツの冷製トマトつけ麺』と、ルッコラオイルを絡めた麺を冷製トマトスープにつけて食べる『ルッコラオイル香る冷製トマト担々つけ麺』、チーズたっぷりのつけダレバージョンもご用意しています。

ほどよい酸味のきいたトマトスープが食欲を刺激する「太陽の冷トマ麺夏！」シリーズは、猛暑日の定番メニューにおすすめです。

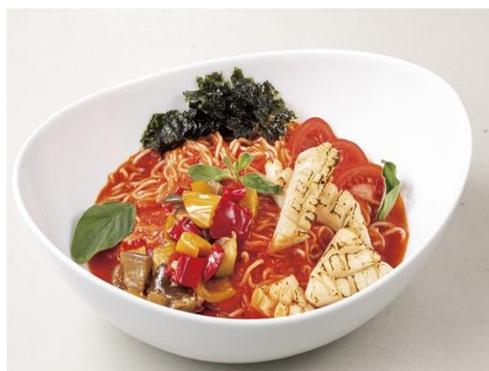
■太陽の冷トマ麺夏！概要

【実施期間】 2025 年 7 月 8 日(火)～9 月末予定

【対象店舗】

国内の太陽のトマト麺全店

(<http://taiyo-tomato.com/store/>)



夏野菜のラ外マ冷麺

単品価格：1,200 円(税込) 麺大盛+150 円(税込)

彩り豊かな夏野菜をじっくり煮込んだラ外マウイウに、甘酸っぱい爽快な冷製トマトソースと合わせた一杯。アカイカやコチュジャン風味のフレッシュトマト、韓国のりをトッピングした健康効果も期待できるラ外マウイウトマト冷麺です。



アボカトマトの梅しそレモン冷麺

単品価格：1,200 円(税込) 麺大盛+150 円(税込)

シチリア産レモンシャーベットの爽やかな酸味に、梅・しそ・トマトのやさしい甘酸っぱさを重ねた、ほど良い塩気と香りのアクセントが食欲をそそる、疲労回復、美肌効果も期待できる和洋折衷のトマト冷麺です。



とろける和豚カツの冷製トマトつけ麺

単品価格：1,200 円(税込) 麺大盛無料！ 麺特盛+200 円(税込)

とろっとろっの豚の角煮を揚げて旨味をとじこめたサクとろ食感の和豚カツを豪快にトッピング！喉越しのよい極細豆乳麺を冷水でひきしめ、和風仕立てのトマトスープ(温)と合わせたトマトつけ麺。



ルッコラオイル香る冷製トマト担々つけ麺

単品価格:1,200円(税込) 麺大盛無料! 麺特盛+200円(税込)
香り豊かな生ルッコラオイルを豆乳極細麺と合わせた彩り良い麺に、濃厚な冷製担々トマトスープが絡み合う、爽快な味わいが楽しめる担々トマトつけ麺。卵黄、肉味噌ミンチ、ルッコラオイルを豪快に麺と絡めてお召し上がりください。



たっぷりチーズとルッコラ香るトマト担々つけ麺

単品価格:1,380円(税込) 麺大盛無料! 麺特盛+200円(税込)
たっぷりのゴーダチーズ入り! 胡麻の芳醇な味わいにチーズのまろやかな味わいがたまらないトマト担々つけ麺。

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は2006年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。

トマトには、リコピンをはじめ、ビタミンA・ビタミンCやカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約3個分(小型サンマルツァーノ)の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。



「食」は「人を良くする」と書くとおおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イトアンドホールディングス 広報PR戦略部 広報PRグループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp