



おいしい、うれしい、あたらしい。

Minna no Ramen. project

植物性のラーメンを、
みんなの当たり前の選択肢に。

豚骨がまったく使われてない豚骨風ラーメン



入っていないのに魚介の芳醇な香りがする塩ラーメン



植物だけなのにやたら濃厚な味噌ラーメン



植物性食品の常識を壊す、
本当におしくて
満足感のあるラーメンです。



宗教的な理由やからだの
相性で動物性の食事を選
べない人も楽しめます。



自由自在なアレンジがしやすい
設計なので、地域のコラボで
あたらしい一杯を生み出せます。

BACK GROUND

どうせおいしくない、という固定観念

代替食として注目される植物性食品だが、動物愛護・環境負荷が低いなどの社会的文脈が先行し、肝心の「おいしさ」「満足感」が足りないというイメージがついていた。長年植物性食品を研究してきた不二製油のもと、あえて嗜好性が高いラーメンを植物性に変え、固定観念を変える挑戦を行った。

IDEA

特設屋台で謎のラーメンとして試食会を実施、
地域を巻き込んだムーブメントに

取り組みに賛同した長野県白馬村の協力のもと、現地シェフとコラボして植物性ラーメンを開発。イベント会場にて屋台を出店し、「豚骨を使っていない豚骨ラーメン」「貝を使っていないのに貝出汁の味がする塩ラーメン」などユニークなラーメンを提供。試食した97%の人が「また食べたい」と答える結果に。イベントには村内の事業者を呼び、施設や店舗での導入を呼びかけた。



RESULT

媒体費0 円、テレビPR で大きな注目

一連の取り組みをテレビ東京系列「ガイアの夜明け」にて特集してもらい、広告換算費で500 万円以上、延べ約1149 万人以上の視聴者にリーチした。

スキー場で導入決定、ゲレンデ食の新常識に

白馬村のスキー場で導入が決定。外国人観光客を含む多くの人に選ばれ「運動後のラーメンとして最高」「植物性とわからない」など大きな反響を得た。

