



◆メニュー情報◆ ニュースリリース

2018年4月吉日

元祖めんたい煮こみつけ麺

#辛活女子 必見!

辛さのなかにコクがある新生「辛味だれ」



元祖博多めんたい重株式会社が運営する「元祖めんたい煮こみつけ麺」（所在地：東京都豊島区南池袋）では、本年3月中旬より店名にもなっている看板メニュー「めんたい煮こみつけ麺」の辛味だれ「バカ旨辛」「激旨辛」のスパイスを刷新しました。

からかつ

「辛活」という言葉ができるほど、辛いもの好きが増加する近年。当店もご多分に漏れず、口コミによる辛いもの好きの方のご来店が増加しております。コクのかたまりである明太子の旨味が溶け込んだつけ汁に添えられた辛味だれは、つけ麺との相性は抜群です。



※こちらの辛味だれの量は「小旨辛」です

今回刷新した辛味だれ「バカ旨辛」「激旨辛」は当店が提供する辛味だれのうち上位2つの辛さ。これまでもお客様には大変好評でしたが、さらに美味しく、つけ汁に合う辛味だれになるよう、料理長が試行錯誤を重ねた自信作です。当店で一番辛い「バカ旨辛」は、以前は“世界一辛い唐辛子”といわれたノビネロと数種類の唐辛子を独自に配合しており、ノビネロの持つフルーティな香りと旨味のあとに、じわっと口の中に広がる辛さが特長です。また、二番目に辛い「激旨辛」においても唐辛子のなかでも辛味成分を特に強く感じるものをチョイスしました。導入以来、お客様からも大変ご好評いただいております。「病みつきになる!」「また食べたい!」とのお声を多数いただいております。



当店はつけ麺店としては珍しい料亭風の店内。広く清潔な店内は女性にも好評です。また、おひとり様でも入りやすいカウンター席10席に加え、テーブル席も42席あり、カップルやご友人同士でも多くご利用いただいております。当店は「めんたい煮こみつけ麺」専門店です。今後も多くのお客様にご堪能ただけるよう、味・サービスの向上に努めてまいります。

本件に関する問い合わせ

元祖めんたい煮こみつけ麺 PR広報 水野

(TEL)080-8951-8007 (MAIL)mizuno@mentaitsukemen.jp

※ご試食も承ります。ご希望の方はお気軽にご相談ください。