



バルブームを牽引する  
『ディーアール』の  
新業態はモダン×和風！

“東京蕎麦 style” 『そば道』

大井町に 18 店舗目となる蕎麦居酒屋をオープン！

12/19 (水)・20 (木) に無料レセプションを開催。

ディーアールらしいスタイルでそばを提供

すべてのお客様にご満足いただける魅力的な店作りを目指す(株)ディーアール(本社・東京都品川区)は、これまでラーメン店、ビストロホルモン、イタリアンバルなど、多数の繁盛店を世に送り出してきました。そしてこの12月21日、初の和風業態『そば道 東京蕎麦 style』を新たにオープンします。

そば道は、誰でも気軽に本格的なそばが食べられ、お酒や一品料理までも楽しめる居酒屋です。信州の契約農家のそば粉を100%使用した手打ちそばは、老舗のそば屋にも引けを取らない美味しさで、「白細」と「黒太」の2種類から選べるといったこだわりようです。

白細は、甘皮をとったそば粉で打った挽きぐるみで、その名の通り白くて細い麺。ツルツルとした喉越しとそば本来の繊細な甘みを味わえます。黒太は、栄養価の高い甘皮まで入っているので黒く、およそ5ミリにもなる太さ。しっかりとしたコシがあり、噛みしめるほどに旨味と香りが増す田舎そばです。

ディーアールが生み出したオリジナルの一品料理をつまみにお酒を飲み、締めにはそばをすする——。そんなかつての江戸っ子が愛した粋なスタイルを、ディーアールが気軽にリーズナブルな価格による新しいスタイルでご提供します。



JR や東急などが乗り入れるアクセス便利な大井町から徒歩3分に立地し、大きなのれんが目印。和のテイストを取り入れたつモダンな作りで、若い人や女性にも入りやすい雰囲気です。

メニューについて

■何軒もの農家をめぐり選んだというこだわりのそばは、シンプルな「そば切り」や「かけそば」はもちろん、意外な組み合わせの「くるみタレ」や、だしの効いた「鴨汁そば」、濃厚な「黒カレーつけそば」など、どの食べ方も美味しくいただけます。

■もう一つの看板メニューは、備長炭でじっくり焼いた朝引きの新鮮な信玄鶏の焼き鳥です。外はパリッと香ばしく、中はとてもジューシー。

■フレンチ出身のメニュー開発が試行錯誤の末に完成させた一品料理は、「出汁巻玉子」や「そば味噌」、「棒炊きにしんの山椒煮」などそば屋でおなじみのメニューのほか、「蕎麦屋のバーニャカウダ」などヘルシーで女性に嬉しいメニューも。

■日本酒と焼酎、オーガニックワインをメインに、そばに合う旬のお酒を厳選してご用意。ワインボトルの価格は、2,500円からとリーズナブルなので、会社帰りにふらっと立ち寄っても安心です。



そば切り(白細・黒太) 各¥650

挽きぐるみの「白細」と田舎そばの「黒太」の2種類から選べるそば切りは、ぜひ食べ比べて楽しんで！  
+100円で特製のくるみタレもお楽しみいただけます。



ホルモンつけそば ¥880  
産地直送の新鮮なホルモンを惜しげもなく使った汁は、コクがあるのに臭みがなく、やみつきになります。



信玄鶏の備長炭焼き各¥180  
無添加飼料と富士の名水で育った国産銘柄鶏は、ムダな脂身がなく豊かな鶏本来の風味が味わえます。



蕎麦屋のバーニャカウダ ¥680  
人気イタリア料理をそば屋風にアレンジ。野菜や揚げたそばなどを温めたソースにつけて召し上がれ。



しらす海苔ぶっかけ ¥980  
しらすをたっぷりつけて海苔と合わせた、女性に人気のヘルシーな逸品！



# 創業昭和61年 四半世紀守り抜く こだわりの味

## 『ディーアール』の原点 人気店「ラーメン道楽」 旗の台にもオープン！

12/12 (水) に無料レセプションを開催。

### 伝統の味を守り、更なる進化を求め、旨味を極める

お客様の喜びを追求し、これまでさまざまな業態を展開してきた(株)ディーアールは、12月13日に17店舗目となる「ラーメン道楽」旗の台店をオープンさせます。もともと「ラーメン道楽」は、1986年にディーアール会長が創業したラーメン店で、いわばディーアールの原点。以来、この四半世紀の間にファンを増やし続け、川崎や新宿など6店舗まで拡大してきました。

今回、道楽7店舗目がオープンするのは、商店街の買い物客や大学の学生、周辺住民などで賑わう下町・旗の台。この地でも、小さなお子様からお年寄りまで、すべてのお客様が満足し、元気になれるラーメンを提供いたします。

「ラーメン道楽」の一番の魅力は、そのスープにあります。豚のゲンコツ、背ガラ、頭などを、秘伝の製法で丸一日じっくり炊き上げてあり、その日のうちに使い切るので独特の臭みや雑味がありません。濃厚でありながらフレッシュな味わいで、苦手な方でもペロッと食べられてしまうほど。コシのある卵麺とのバランスも最高です。

そんなラーメンに華を添えるのは、どんぶりからはみ出す豪快なトッピングや、ラーメンとの相性を考え抜いて生み出された絶品サイドメニューです。



### 旗の台店の ファサード

東急大井町線・池上線の旗の台駅から徒歩約1分。

東口を出て、昭和大学病院へ向かう通りの右手にあります。

一目ではっきりわかる真っ赤な丸と、力強い「ラーメン」の文字が目印。

### 道楽のメニューへのこだわり どのメニューも手間暇をかけたものを揃えております。

**【スープ】**  
厳選された豚骨を丸一日じっくり炊き込んだ、フレッシュでクリーミーな濃厚スープ。

**【麺】**  
スープの味に負けないほど強いコシで、スープとの絡みも抜群の特注本格卵麺。

**【焼豚】**  
創業以来、継ぎ足してきた醤油ダレに漬け込んだ濃厚な旨味の上質肩ロース。

**【鶏】**  
スープの口当たりにもろやかなコクと旨味を加える、鶏の旨味がギュッと詰まった鶏油。

**【菜】**  
たっぷりぶっかけた鮮度のよいトッピング野菜。

**【玉子】**  
当日使用分だけを調味し、特製ダレに漬け込んだトロトロ半熟玉子。



道楽ラーメン ¥850  
シャキシャキのネギ、大判ののり、肉厚なチャーシュー、半熟玉子をトッピングした人気メニュー。



味噌ラーメン ¥750  
まろやかな味わいのブレンド味噌を使用し、食べるとクセになるオリジナル味噌ラーメンです。



辛味噌ラーメン ¥900  
道楽独自の秘伝味噌は辛みとコクが絶妙に絡み合い、深みのあるスープです。辛いだけじゃない他では味わえない美味しさ。



ねぎラーメン ¥800  
これでもかと言う程どっさり盛った道楽でも人気が高いラーメンです。



チャーシュー丼 ¥300  
細かくぎざんで特製ダレで和えた自家製のチャーシューは、ごはんがすすみます。



# 12/19・20 (水・木) そば道プレオープン記念イベント出欠フォーム FAX: 03-3472-9137

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、  
12月14日(金)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。  
※期日を過ぎた場合でも、お申し込みは可能ですがお早めにご返信くださいますようお願いいたします。

平成24年12月19日(水)・20日(木)の2日間(6部・2時間制)

●今回ご来店頂いた方にだけ、次回ご来店時に1組様につき3000円OFFのチケットをプレゼントいたします!

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■該当するものにチェックして下さい

●ご出席

12/19(水)  15:30-17:30 ( )名

12/19(水)  16:00-18:00 ( )名

12/19(水)  17:45-19:45 ( )名

12/19(水)  18:15-20:15 ( )名

12/19(水)  20:00-22:00 ( )名

12/19(水)  20:30-22:30 ( )名

●ご出席

12/20(木)  15:30-17:30 ( )名

12/20(木)  16:00-18:00 ( )名

12/20(木)  17:45-19:45 ( )名

12/20(木)  18:15-20:15 ( )名

12/20(木)  20:00-22:00 ( )名

12/20(木)  20:30-22:30 ( )名

2日間いつでもよい(お席・日時が決まり次第ご連絡いたします)

また、ご出席人数の関係上、日時のご希望に添えない場合があります。  
ご希望に添えない場合はご連絡させていただきます。ご了承の程、宜しくお願い致します。

■取材記者対応日時19~20日。2日間でご都合が悪い場合はご希望の日時にて個別に  
面談の対応を致します。

店舗名:「そば道 東京蕎麦 style 大井町店」

オープン日:平成24年12月21日(金) 11:00~

営業時間・12/21(金)~12/30(日)と2013年1/2(水)~1/14(月)

11:00~24:00(L.O23:00)

・12/31(月) 11:00~翌朝4:00

・1/15(火)~通常営業 月~土 11:00~翌朝4:00(L.O3:00)

日・祝 11:00~24:00(L.O23:00)

TEL:03-3763-3678

E-mail:info@dr-t.co.jp

面積:1階:17坪32席

住所:〒140-0011 東京都品川区東大井5-21-7

アクセス:JR大井町駅より徒歩3分。



創業昭和六十一年



12/12(水) 11時~21時プレオープン記念イベント

お電話にてお問合せお願い致します。

TEL:03-6820-9510

店舗名:「ラーメン道楽 旗の台店」

オープン日:平成24年12月13日(木) 11:00~

営業時間 12/13(木) 11:00~より24時間営業

TEL:03-3782-2488

E-mail:info@dr-t.co.jp

面積:11坪18席

住所:〒142-0064 品川区旗の台2-7-4

アクセス:東急旗の台駅より徒歩1分。



<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社ディーアール広報:小橋(コバシ)(またはマーケティングセバスチャン株式会社 濱崎・永井 TEL03-6303-1103)

TEL:03-6820-9510 / FAX:03-3472-9137 MAIL:t-kobashi@dr-t.co.jp (または hamasaki@mksjapan.com)

住所:東京都品川区東大井1-21-9 マンションサメズ5F

URL:http://www.dr-t.co.jp/