

ディーアールの原点『ラーメン道楽』

1月17日・18日
2日間限定!!

創業30周年! お客様大感謝祭!

鮫洲本店にて
ラーメン

(豚骨醤油)

650円⇒

300円!

創業昭和六十一年
フセになる豚骨!



地域の顧客ニーズに合わせた業態開発を行い、東京・大阪・博多・中国上海・韓国ソウルにおいて 9 業態 24 店舗を展開している株式会社ディーアール（本社：東京都品川区、代表取締役社長：谷脇 宗）は、当社の原点と言える業態「ラーメン道楽」の創業 30 周年を記念して、1 月 17 日～ 18 日の 2 日間限定で大感謝祭を開催致します。「ラーメン道楽」は豚骨 100%を使用した丸一日じっくり炊き上げる新鮮濃厚なスープがこだわりのラーメン店になります。臭みのない豚骨スープは男性だけでなく女性やお子様にも好評を頂いており、地域に愛されるラーメン店を目指して営業して参りました。今回は日頃ご利用頂いているお客様へのお礼とまだご利用のないお客様に「ラーメン道楽」を知って頂く良い機会として企画させて頂きました。

大感謝祭 概要

期 間 : 2016 年 1 月 17 日 (日) ~ 1 月 18 日 (月)
実施店舗 : 鮫洲本店
サービス内容 : 道楽の主力商品である豚骨醤油のラーメンを通常価格 650 円 (税込) を 300 円 (税込) にて販売致します。
人気の 4 種類のスープや 10 種類以上から選べるトッピングラーメンが通常時よりお得にご利用頂けます。



京急鮫洲駅徒歩2分にある本店は、第一京浜沿いということもあり近隣住民だけでなく、車で通りかかると方もご利用頂いております。

■ 道楽の歴史

「ラーメン道楽」はディーアールの会長である谷脇善一が、1986年1月17日に東京品川区の鮫洲に創業しました。鮫洲本店を皮切りに30年もの間ファンを増やし続け、東京や神奈川など6店舗にまで拡大してきました。さらには中国上海で出店した「新鮮ホルモンまるみち」でも道楽のラーメンを販売しており、海外展開するまでに至っています。これからも現状に満足することなく、伝統の味を守り更なる進化を求め、旨味を極めることで感動頂ける一杯の提供を目指して参ります。



社長自らも取る、磨き抜いたスープ。会長から社長へと頑固に守り続けた味がお客様に愛されて、創業30周年を迎えております。他にもこだわりをいくつかご紹介！

【鶏油】

スープの口当たりにま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。

【野菜】

たっぷりと盛り付けた新鮮で食感抜群のトッピング野菜。

【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の半熟味付け玉子。



鮫洲本店、川崎店（上写真）、蒲田店、洗足池店、巢鴨店、旗の台店の6店舗を展開中。

■ 道楽の人気商品



【道楽ラーメン 900円】
のり・味玉・ねぎの道楽トッピングが大人気の一押し商品です。



【ねぎラーメン 850円】
たっぷりねぎと自家製ダレの組み合わせが自慢のラーメンです。



【きやべつラーメン 850円】
シャキシャキのきやべつと自家製ダレの組み合わせは女性にも好評です。



【チャーシュー麺 950円】
こだわりの自家製チャーシューを5枚もトッピングした食べ応え抜群のラーメンです。

店舗名：「ラーメン道楽 鮫洲本店」

所在地：〒140-0011 東京都品川区東大井 1-21-9
電話番号：03-3472-9139
営業時間：24時間営業
定休日：年中無休
席数：43席（1F：カウンター14席 2F：テーブル29席）
HP：<http://www.ramendouraku.co.jp/>



＜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：鈴木（スズキ）（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：m-suzuki@dr-t.co.jp（または hamasaki@mksjapan.com）
住所：東京都品川区東大井 1-21-9-5F
URL：<http://www.dr-t.co.jp/>