

全長30cm越え！のフォトジェ肉（ニック）ラーメン 豚バラ先ナンコツをじっくり煮込んだパイカラーメン新発売！ 石川・金沢のラーメン店にて期間限定の豪快麺を販売

株式会社アートフード（本社：石川県金沢市三口町火271-1、代表取締役：島田誠二）が運営する、金沢つけ麺発祥のお店「つけ麺職人 ラーメン日の出 金沢新神田本店」（石川県金沢市入江1-136）は、2018年3月1日（木）より、全長30cm越えの豚肉がのったパイカラーメンを新発売致します。

■これぞまさにフォトジェ肉（ニック）！【インスタ映え】間違いなしの豪快麺

2017年の流行語大賞となった「インスタ映え」。当店も「インスタ映え」するラーメンを作れないと考え、全長30cmを越える豚肉がのった豪快なラーメンを生み出しました。豪快に持ち上げた豚肉がインパクト大、「インスタグラム」に投稿して話題になるものではと考えています。

■骨の周りの肉は旨い！コリとろ豚バラ先ナンコツ

パイカとは豚バラ周辺の軟骨を意味します。大きな寸胴で豚バラの先の方のナンコツをじっくり3時間以上かけて丁寧に煮込んだパイカはナンコツのコリコリ感と、豚バラならではのとろ~り感があいまった絶妙な味わいを生み出しています。骨の周りの肉は旨いとはよく言ったものですが、旨みのたっぷり詰まった味わいをお楽しみ頂けます。見た目だけじゃなく、味も美味しく、お腹いっぱいになれる。そんな一杯を目指して開発に至りました。



入口すぐの大釜でじっくり炊いたパイカをお楽しみ下さい。

当店と致しましては、【インスタ映え】間違いなしの麺をご馳走気分でご友人やご家族でお楽しみ頂ければと思っております。



全長30cm越えの豪快なパイカラーメン

■サービス詳細

実施日：2018年3月1日(木)～4月30日(日)

価格：パイカラーメン（税抜880円）

内容：大釜でじっくり煮込んだ、全長30cm以上の豚バラ先ナンコツがのった豪快ラーメン

■つけ麺職人 ラーメン日の出 金沢新神田本店

住所：石川県金沢市入江1-136

電話番号：076-292-2202

営業時間：11:30～15:00 18:00～23:00

席数：50席 客単価：1000円

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社アートフード 広報担当：竹内

Tel: 08034325135 E-mail: mamma.mia.inc@gmail.com