

赤くないのにしっかり辛い?! 人気の“透明塩スープ” 決め手は青唐辛子と酢 さっぱり辛くて夏バテ知らず

夏野菜たっぷりヘルシー 『青唐うま塩ラーメン・夏』 期間限定 8月6日まで

「喜多方^{またかた}ラーメン^{ぼんない}・坂内」をFC事業展開する株式会社^{めんしょく}麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、夏季限定商品『青唐^{あおとう}うま塩ラーメン・夏』を2018年8月6日（月）まで販売します。

■赤くないのにしっかり辛い?! こだわりの“透明塩スープ”

『青唐うま塩ラーメン・夏』（790円・税込）は、2010年の登場以来、常に人気を博し、待ちわびる声も多いことから今年も再登場した夏定番の期間限定商品です。冷やし麺として提供した年もありましたが、今年をあえて温かいラーメンとして提供します。

『青唐うま塩ラーメン・夏』は、厳選した塩を使用した当社こだわりの“透明塩スープ”に、青唐辛子の辛さとお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴のメニューです。よくある真っ赤な激辛スープとは一味違う、スッキリ感のある衝撃の辛さが、暑い季節にピッタリの逸品です。

透明なスープなのにしっかり辛いという珍しいメニューなので、辛いと思わずに注文してしまう方が例年続出することから、注文いただいた際には必ずスタッフが「辛いメニューだ」ということをお知らせしているほどです。



夏季限定『青唐うま塩ラーメン・夏』790円（税込）

また、温かいラーメンには珍しい湯むきしたトマトやレタス、みょうが、玉ねぎ、ほうれん草の5種類の夏野菜や緑黄色野菜と、夏バテや疲労回復効果も期待できるお酢が入って、女性にもおすすめの栄養満点・ヘルシーな夏の味に仕上げました。

辛さが物足りないお客様には「辛さ増し」を無料でサービスしています。「辛さ増し」は青唐辛子の追加を小皿で提供するサービスで、辛いもの好きの人は、自分で3辛、5辛などと呼び、さらに追加注文される方もいます。

■各店で毎日仕込む“完全手作りチャーシュー”が人気

当社は、チェーン店でありながらセントラルキッチンを持たず、チャーシューや具の野菜は毎日各店舗にて仕込みを行っています。

当社のチャーシューは、1日数回に分け約2時間かけて柔らかく仕込んでいる“完全手作りチャーシュー”です。当社の看板メニュー『喜多方ラーメン』（650円・税込）は、チャーシュー麺と間違われるほどの量である5枚のチャーシューが入り、夏季限定の『青唐うま塩ラーメン・夏』にも3枚のチャーシューが入っています。この“完全手作りチャーシュー”は、噛めば口に広がる特製醤油風味とやわらかさが格別で、若い方から年配の方まで、年齢問わず人気です。

また『青唐うま塩ラーメン・夏』にも使用されている喜多方ラーメンの麺は、平打ち熟成多加水縮れ麺で、気温や湿度の変化を確認し、提供までの時間を計算して熟成させています。一玉ずつ丁寧に手もみをし、しっかりと茹で上げることでモチモチの食感と、“硬さ”とは違う“コシ”が生まれます。生麺の状態ですら170g、茹で上がりで約260gもあり、水分を多く含んだ優しい味わいで、「坂内食堂」の味を受け継いでいます。



平打ち熟成多加水縮れ麺



透明豚骨スープ



とろける特製チャーシュー

当社は、会津盆地の気候と風土に生まれ守られてきた喜多方ラーメンの味を伝えるべく、麺、スープ、チャーシューの素材にこだわって一杯一杯を丁寧に作っています。チェーン店でありながら店内調理にこだわり、日常食であるラーメンで“手作りの美味しさ”を提供し、ラーメンを通じて温もりを伝えることを目指し、多くのお客様が心から笑顔になれるよう、今後も努めてまいります。

【商品概要】

- 商品名 : 青唐^{あおとう}うま塩ラーメン・夏
- 販売期間 : 2018年6月12日(火)～8月6日(月)
- 販売店舗 : 62店舗中53店舗にて販売
- 価格 : 790円(税込)
※6月21日(木)～23日(土)は特別価格700円で提供します。
(販売店舗53店舗中47店舗にて実施)
- 商品特長 : 厳選した塩を使用した当社こだわりの“透明塩スープ”に、青唐辛子の辛さとお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴の夏季限定メニュー。よくある真っ赤な激辛スープとは一味違うスッキリ感のある衝撃の辛さは、暑い季節にピッタリの逸品。トマト、玉ねぎ、ほうれん草、レタス、みょうがの5種類の野菜と、夏バテや疲労回復効果も期待できるお酢が入って、栄養満点・ヘルシーな夏の味に仕上げました。
- URL : <http://ban-nai.com/menu3.htm>
- 問合わせ先 : 株式会社 麺食 電話番号 03-3298-6161

【喜多方ラーメン坂内とは】

昭和 33 年、坂内新吾・ヒサ夫妻により創業され、半世紀以上経った今も超繁盛店として変わらぬ老舗の味を守り通している福島県喜多方市「坂内食堂」を本店に持つ、喜多方ラーメンチェーン店です。

乾いたのどを潤すお冷として提供している美味しい麦茶、平日ランチタイムの半ライス無料サービスは、当チェーン店創業当時から変わらぬ“お疲れ様と応援”の気持ちです。日中元気に働いている方や学生の方はもちろん、たくさんの地元のお客様にもご支持いただいています。



定番『喜多方ラーメン』650 円（税込）
焼豚 5 枚！飽きのこない毎日食べられる美味しさです。

【会社概要】

- 社名 : 株式会社 麵食
代表 : 代表取締役社長 中原誠
本社所在地 : 東京都大田区大森北 2-14-2 大森クリエイティブビル 6F・7F
TEL : 03-3298-6161
設立日 : 1988 年 5 月
URL : <http://ban-nai.com/>
資本金 : 2,500 万円
従業員数 : 370 人（2018 年 5 月現在）
店舗数 : 62 店舗（直営店 21 店舗、加盟店 41 店舗）、海外 4 店舗 ※2018 年 4 月現在
事業内容 : ・「喜多方ラーメン坂内」FC 事業展開
・上記業務に付随する業務全般
・うどん・そば店の経営
・新業態開発と運営

本件に関するお問い合わせ先

麵食 広報事務局 担当：福土（ふくと）
電話：03-5411-0066
携帯：080-6538-6292
E-mail：pr@netamoto.co.jp