

猛暑日におすすめ！ 夏バテ解消・食欲増進の期間限定メニュー

大根おろしがさっぱり『みぞれラーメン』

ゆず胡椒がふわりと香る大人の“和ラーメン” 8月7日より

「喜多方ラーメン坂内」をFC事業展開する株式会社麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、期間限定『みぞれラーメン』（780円・税込）を、2018年8月7日（火）より販売します。

■大根おろしがさっぱり、ゆず胡椒がふわりと香る“和ラーメン”

『みぞれラーメン』は、さっぱりとした大根おろし（みぞれ）とゆず胡椒を溶かした風味豊かなスープが抜群のハーモニーを醸し出す人気のメニューです。彩りを添える具は、ピリ辛の特製ダレを和えた大根・しらがねぎ・水菜・貝割れと、仕上げに散らす大葉が上品な味わいを演出します。当社自慢の自家製チャーシューを5枚もトッピングし、さわやかさの中にボリュームもあるので、毎年、この時期を待ちわびるファンも多くいます。今年も他店では真似できない唯一無二の“和ラーメン”を提供します。



期間限定『みぞれラーメン』780円（税込）

■万能食材“大根おろし”で、夏バテ解消・食欲増進

昔から「大根おろしに医者いらず」といわれるほど、大根は万能な食材として知られています。大根には、消化酵素のジアスターをはじめ多くの酵素が含まれているため、消化を助け胃腸の働きをサポートし、風邪予防や食欲促進、免疫力アップなどが期待できます。

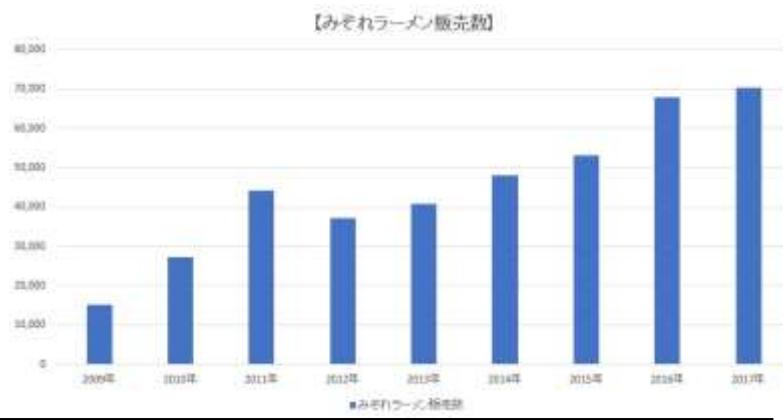
その大根おろしがたっぷり入った『みぞれラーメン』は、猛暑日や熱帯夜など厳しい暑さが続く今年の夏、食欲がわからず夏バテ気味な方には特におすすめの逸品です。

当社は、大根などの野菜をすべて店内でカットしているため、鮮度を保ったまま栄養素を損なうことなくご提供できます。

■12年にわたり、変わらぬレシピで愛され続ける人気メニュー

『みぞれラーメン』は、当社初の期間限定オリジナルメニューとして2007年に提供を開始し、以降12年間販売が続く人気メニューです。これまで何度もレシピの改良を試みましたが、現行以上のアレンジが見つからず、12年前と変わらぬレシピで提供しています。

この『みぞれラーメン』は、現在の開発部長・宮田が若き日に開発した初めてのオリジナルメニューで、これまでの“喜多方ラーメン”的常識を覆すレシピでした。



『みぞれラーメン』は、毎年右肩上がりで販売数を伸ばしている人気メニュー。
(2011年は震災復興キャンペーンとして販売期間を延長したため)

当時オリジナルメニューの開発を任せられた宮田は、「喜多方ラーメン坂内」のさっぱりした透明豚骨スープだからこそできる、繊細な和の調味料で味のアレンジができないかと考えました。そこで辿りついたのが、天ぷらや焼き魚など日本の伝統料理には欠かせない薬味である“大根おろし”と“ゆず胡椒”でした。

当社は創業当初から、トッピングの具は店内調理にこだわっていたため、大根おろしや千切りなど、これまでには行ったことがない調理方法の作業工程が問題になりました。そこで、店舗で調理のレクチャーを繰り返し実施し、店舗やスタッフの協力を得ることで、初の期間限定オリジナルメニューの発売が実現しました。

しかし、発売開始から3年目には、あまりの人気に手作業の大根おろしが間に合わない、おろし金が壊れてしまうなどの店舗が続出したため、全店舗に業務用自動おろし機を導入しています。

以後、期間限定メニューは定番化し、これまで15以上のメニューを開発し販売しました。今では、の中でも選りすぐりの人気メニューを2ヶ月毎に提供しています。これまで販売中止になった限定メニューの多くは、使用する季節野菜の供給が難しくなり商品の見直しが必要となったためですが、人気のあまり店内調理が追い付かない、手間がかかりすぎるなどの理由でやむなく中止になった商品もあり、ファンの間では幻の人気メニューも存在しています。

■今年の“異例の猛暑日”は麺作り職人泣かせ、経験だけが頼り

『みぞれラーメン』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。

今年は、気温や湿度で味が左右される麺作りの職人を泣かせる異例の猛暑日が続いているため、長年の経験だけを頼りに、麺の調整を行っています。

■各店で毎日仕込む“完全手作りチャーシュー”がやみつきに

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。

特に、当社自慢のチャーシューは、1日数回に分け約2時間かけて柔らかく煮込んでいる“完全手作りチャーシュー”です。『みぞれラーメン』や、当社の看板メニュー『喜多方ラーメン』(650円・税込)にも、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、タイミングが良ければ出来たてのチャーシューが食べられることから、若い方から年配の方まで年齢問わず人気です。

当社は、会津盆地の気候と風土に育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、ラーメンを通じて気持ちの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。



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

【商品概要】

商品名 : みぞれラーメン

販売期間 : 8月7日（火）～10月9日（火）

販売店舗 : 57 店舗にて販売

岩手県 : 水沢店

東京都 : 大手町店、内幸町ガード下店、京橋店、浜松町ハマサイト店、汐留シティセンター店、浅草店、錦糸町店、曳舟店、小岩店、住吉店、木場店、亀戸店、五反田駅前店、西五反田店、戸越銀座店、大森東口店、大森店、西蒲田店、渋谷並木橋店、恵比寿店、初台店、笹塚店、千歳烏山店、四谷店、新宿パークタワー店、高円寺北口店、大塚店、池袋サンシャインシティ店、練馬店、練馬中央店、立川店、八王子店、多摩センター店

神奈川県 : 川崎東田店、石川町店、金沢文庫店、湘南寒川店

千葉県 : 蘇我店、市川店、船橋店

茨城県 : 水戸東店、潮来店、ドン・キホーテ日立店

栃木県 : 宇都宮店

埼玉県 : 川口東口店、岩槻店

長野県 : 更埴店、東部町店

新潟県 : 吉田店

静岡県 : 三島店

愛知県 : 豊川店

三重県 : 四日市駅前店、四日市店、鈴鹿店

大阪府 : 針中野店

高知県 : 六泉寺店

価格 : 780 円（税込）

※キャンペーン : 8月23日（木）～25日（土）は特別価格 690 円で提供します。

（上記販売店舗より、錦糸町店、亀戸店、西蒲田店、千歳烏山店、川崎東田店、岩槻店を除く 51 店舗にて実施）

商品特長 : ゆず胡椒を溶かした風味豊かなスープと、さっぱりとした大根おろし（みぞれ）が特長。トッピングはピリ辛の特製ダレを和えた大根・しらがねぎ・水菜・貝割れと、仕上げに散らす大葉が上品な味わいを演出し、自家製チャーシュー5枚が食欲をそそります。

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”的気持ちです。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。



定番『和風冷やしラーメン』 750円（税込）
キンキンに冷えたかつおだしスープが真夏に
人気のメニュー。焼豚は別皿盛りでワサビ添え。



『中華風冷やしラーメン』 810円（税込）
(期間限定：～9月末日まで)
酸味をおさえた旨口ダレが夏にぴったりの逸品。

【会社概要】

社名	：株式会社 麺食
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 大森クリエイトビル 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	：63店舗（直営店21店舗、加盟店42店舗）、海外4店舗 ※2018年7月現在
事業内容	：「喜多方ラーメン坂内」FC事業展開、FC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

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