

思い出の地“千葉・南房総”に 『喜多方ラーメン坂内』が帰ってきた！ 8 月 17 日（金）グランドオープン！

「喜多方ラーメン坂内」FC 事業を展開する、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、千葉県木更津市に、「喜多方ラーメン坂内 木更津店」を、2018 年 8 月 17 日（金）にオープンいたします。



《木更津店外観》



《喜多方の和の雰囲気店内》

■8 年ぶりに「千葉・南房総」に復活

かつて隣の『君津市』に店舗がありましたが、都合により閉店したのが 2010 年。君津市のお店は、喜多方ラーメン坂内の千葉県内 1 号店でもあり、また、父親が経営するお店でもありました。そういった経緯から、オーナーの中村（株式会社 k-ネクスト代表取締役）は「必ずこの地域に復活させる」という思いを胸に、直営店の業務委託として店舗を運営しながら、物件を探し、経営を学んできました。そして、良い物件との出会いがあり、8 年経った 2018 年 8 月 17 日に、南房総地域にオープンすることができました。

■オーナー思い出の地「木更津」へ出店

木更津店は FC 店となりますが、「木更津」はオーナー中村の出身地。若いころから君津の喜多方ラーメン坂内で働く“父親の背中”を見てきました。直営店での業務委託は都心のオフィス立地でしたが、「いつかは自分の育った地域でお店をやりたい」との思いを持ち続け、千葉、南房総エリアでの物件を探し続け、今回の出店に至りました。開店日の 8 月 17 日は 1 年前に亡くなった母親の命日。両親との絆、地域との縁を大切にして、1 杯 1 杯、おいしいラーメンを提供いたします。

■お店で仕込む完全手作りの「とろ旨チャーシュー」が自慢

当社のチャーシューは、チェーン店でありながら、毎日数回に分けて、約 2 時間かけて店舗で仕込んでいる、“完全手作りのチャーシュー”です。これは、福島県喜多方市の本店「坂内食堂」から受け継いだ味。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。

また、チャーシュー以外にも、スープや具材の野菜は店舗で調理しています。8 年間お待たせしたお客様には、以前と変わらない“手作りの味”を楽しめるお店です。



当社は、チェーン店として展開しているものの、セントラルキッチンを持たず、店舗での手作りにこだわっています。「毎日でも食べられる」「小銭でもお腹いっぱいになってほしい」という、喜多方の本店『坂内食堂』から受け継いだ思いに加え、「食を通じた気持ちの温もりを伝える」という理念の下、気兼ねせず立ち寄り、手づくりならではの温かみや美味しさを外食でも感じるができるお店です。



【『喜多方ラーメン坂内 木更津店』店舗概要】

店舗名 : 喜多方ラーメン坂内 木更津店

所在地 : 千葉県木更津市長須賀 1977-1

席数 : 49 席

営業時間 : 平日 11:00～23:00 (L.O. 22:45)

日祝日 11:00～22:00 (L.O. 21:45)

定休日 : 年中無休

URL : http://ban-nai.com/store_page/b86/index.htm

「喜多方ラーメン坂内」は、日常食であるラーメンで“手作りの美味しさ”を提供し、1 杯の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。

【会社概要】

名称 : 株式会社麺食(めんしょく)
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
設立 : 1988 年 5 月
店舗数 : 67 店舗(直営店 21 店舗、加盟店 42 店舗、海外 4 店舗) ※2018 年 8 月現在
代表者 : 代表取締役社長 中原 誠
ホームページ : <http://ban-nai.com/>
資本金 : 2,500 万円
従業員数 : 370 人 (2018 年 5 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】

担当者 : 奥寺 紀代
TEL : 03-3298-6161
FAX : 03-3298-6163
E-mail : m-okudera@mensyoku.co.jp