

店舗で作りたて！坂内特製“香味ラー油”が食欲そそる逸品 濃厚スープの『焦がしごまみそラーメン』再販開始 トッピングは新鮮な7種の野菜と、各店舗で手作りの焼豚5枚！ 担担麺風で人気のロングセラー 10月10日より

「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、期間限定メニュー『焦がしごまみそラーメン』（840円・税込）を、2018年10月10日(水)～12月3日（月）まで販売します。

■焦がしごまの風味と坂内特製“香味ラー油”が食欲をそそる逸品

『焦がしごまみそラーメン』は、ごまペーストとみそを混ぜ合わせた“ごまみそベース”に、香ばしく焦がしたごまとクラッシュピーナッツを加え、奥深いコクのある濃厚スープに仕上げた人気メニューです。さらには、フライドオニオンとフライドガーリックの旨味がたっぷりの坂内特製“香味ラー油”のピリッとした辛さが味を引き締めます。“香味ラー油”は各店舗で作りたてを提供しています。トッピングは、店舗で調理した新鮮な7種の野菜（もやし、ねぎ、万能ネギ、チンゲン菜、きゃべつ、にんじん、ミョウガ）約150gと、各舗で手作りしている焼豚5枚（1枚約10g）が入って、ボリューム満点な担担麺風の逸品です。



期間限定『焦がしごまみそラーメン』
840円（税込）

■改良を重ねた進化形レシピで愛され続ける人気メニュー

『焦がしごまみそラーメン』の原型である『ごまみそラーメン』は、15年前に季節限定商品として発売を開始しました。当時は、不定期に様々な季節限定商品を販売していましたが、その中でも「一度で2度おいしい！ラー油をかけて担担麺風」のキャッチコピーで売り出した『ごまみそラーメン』は、大ヒット商品となりました。その後も何度か改良を加え、昨年からは坂内特製“香味ラー油”とクラッシュピーナッツを加えた進化形レシピがさらに人気に拍車をかけています。

『焦がしごまみそラーメン』の変遷



【2003年：発売当初 630円】
「ごまみそラーメン」として登場



【2008年：販売価格 700円】
焼豚を2枚から3枚に増量



【2008年：販売価格 730円】
「焦がしごまみそ」として実験販売



【2010年：販売価格 780円】
焼豚5枚の「焦がしごまみそ」登場

2006年：販売価格を670円に変更



2015年：販売価格 820円
クラッシュピーナッツと
坂内特製“香味ラー油”を
加えたレシピに大幅リニューアル

2018年：販売価格 840円

■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。『焦がしごまみそラーメン』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、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 : 焦がしごまみそラーメン

販売期間 : 10月10日(水)～12月3日(月)

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、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、歌舞伎町店、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、調布店、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、木更津店

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

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

新潟県 : 吉田店

価格 : 840 円 (税込)

※キャンペーン : 11 月 8 日 (木) ~ 10 日 (土) は特別価格 760 円で提供します。

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

商品特長 : ごまペーストとみそを混ぜ合わせた“ごまみそベース”に、焦がしたごまを加えた香ばしい濃厚スープに、クラッシュピーナッツを入れることで奥深いコクのあるスープに仕上げた人気メニュー。各店舗で作りたての坂内特製“香味ラー油”のピリッとした辛さが味を引き締める逸品。

URL : <http://ban-nai.com/menu3.htm>

問合わせ先 : 株式会社 麵食 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。

【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 : 64 店舗 (直営店 21 店舗、加盟店 43 店舗)、海外 4 店舗 ※2018 年 9 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

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