

たまプラーザで創業44年！老舗の人気中華料理の名店 **【黒龍】** より**「健康」「美容」をテーマとした****天然麦スープ100%の「生命の麺のみほし拉麺」が
新登場！**

たまプラーザで愛され続け、今年で創業44年を迎える庶民派中華料理の名店“黒龍”（運営：株式会社大路屋 所在地：神奈川県横浜市青葉区美しが丘 代表取締役 浅尾 宏明）は、2018年10月25日（木）より、「健康」と「美容」をコンセプトとした「生命の麺のみほし拉麺」の提供を開始いたしました。

「食で地域貢献」・「健康」・「美容」をテーマとした同社の新商品は、**「生命の麺のみほし拉麺」**。メニュー開発を行っている常務取締役 兼 総料理長である深田孝が、**「美味しいだけでなく」「スープまで飲み干して健康になる」**というコンセプトを元に、10余年の歳月をかけ、研究を重ねて誕生したラーメンです。

全て動植物系天然素材100%を使った“出汁”が決めてのラーメンスープには、**朝鮮人参、サルノコシカケ、ローヤルゼリー、クマザサ**といった漢方食材をはじめ、**15種類以上**の贅沢な素材を配合しています。

ここまで、**「スープ・味・素材にこだわりながらも、価格は880円（税別）と、【黒龍】のモットーである「庶民派」ならではのリーズナブルな価格**でこの本格麺を味わえます。

**～生命の麺
のみほし拉麺 のこだわり～**

- スープは30年以上、農薬に頼らず育てた
“六条大麦”の**天然麦スープ 100%**
- その天然麦スープに**各種漢方食材や、
とろろ昆布**など身体にいいものだけを
**厳選して配合、旨味を最大限に引き出した
コクのある熟成スープ仕上げ**
- 価格は**880円（税別）**
地域に貢献し、長年愛されてきた
黒龍ならではの価格設定
- ノンカフェイン、無農薬素材で
**お子様からお年寄りまで
安心してスープまで飲み干せます。**





【黒龍】は「食で地域貢献」・「健康」を
モットーとしています。

たまプラーザ の名店【中国料理 黒龍 麵百花】は、気さくでアットホーム、親しみやすい店としてお客様からそのお子さま、お孫さままで三代世代間で訪れる方も多い地域密着型の中国料理店です。ゆったりとくつろげるクラシカルな店内、作り置きせず、注文後から一品ずつ調理するという手間暇を惜しまないその料理の美味しさで、長年多くの方から愛され続けています。

近年では、「たまプラーザを元気にする会・ビタミンの集い」を発足して地域の健康づくりに取り組んでおり、そのプロジェクトの一環として、「食で地域貢献1000人 プロジェクト」も立ち上げています。

この「食で地域貢献1000人 プロジェクト」では、【黒龍】で提供している「生酵素シロップ」作りセミナーを開いている他、錠剤で気軽に飲める「活性酵素」を販売しています。

<生酵素シロップ作り セミナーについて>

【黒龍】では、生酵素シロップ作りセミナーを開催しています。作ったシロップはお持ちいただけます。随時、開催しておりますので日程、価格等は店舗にお問合わせください。

黒龍おすすめ商品

<「活性酵素研究所」の“活きた酵素”>

生酵素シロップと合わせて、
外出先で気軽に飲める
錠剤の“活きた酵素”
「活性酵素研究所」の酵素も
販売しています。

販売価格：842円（税込）

<1週間分>



<ご予約・リリースに関するお問合せ先>

中国料理 黒龍 麵百花 運営：株式会社 大路屋

担当：浅尾 / 奥本 TEL：0120-070-078

住所：神奈川県横浜市青葉区美しが丘2-16-1 グロープラザビル2F

店舗URL: <https://kokuryu.owst.jp>