

# 喜多方 坂内 ラーメン

報道関係者各位  
プレスリリース

2018 年 11 月 1 日

株式会社麺食

## 熟成させた切り立て手もみ麺が食べられる 『喜多方ラーメン坂内』11 月 1 日（木）グランドオープン！ 茨城県 4 号店目として取手に登場

「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、茨城県取手市に、「喜多方ラーメン坂内 取手店」を、2018 年 11 月 1 日（木）にオープンいたしました。



《取手店外観》



《会津の小物で懐かしさ漂う店内》

URL : [http://ban-nai.com/store\\_page/b87/index.htm](http://ban-nai.com/store_page/b87/index.htm)

喜多方ラーメン坂内は、福島県喜多方市の老舗繁盛店『坂内食堂』を本店に持つ、喜多方ラーメンのお店です。喜多方ラーメンは、札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで“日本三大ラーメン”の一つで、水分の多い、太めの縮れ麺で、コシのあるもちもちとした食感が大きな特徴です。縮れた麺にスープが絡み、旨味の相乗効果を楽しむことができ、年齢問わず、安心してお召し上がりいただけます。

### ■数店舗でしか食べられない「店舗で麺切り・手もみ」の熟成麺を提供

取手店では、「麺帯」と呼ばれる板状の麺のまま熟成させ、その日に使う分だけ、店舗で切り、一玉一玉しっかりと手もみをした縮れ麺が食べられます。取手店は、熟成庫を店舗に完備し、徹底した温度管理の下、ゆっくりと満遍なく「麺帯」を熟成させています。この熟成された板状の麺を、線状に切り、人の手で手もみを行うことで、不ぞろいではありますが、コシがあり、スープもしっかりと絡む麺となります。

この「切り立て手もみ熟成麺」が食べられるのは同じ茨城県の潮来店、岩手県奥州市の水沢店、そして、ここ取手店の 3 店舗のみとなっています。

## ■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、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』（680 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。



大きな三角看板が目印の喜多方ラーメン坂内取手店。外装には蔵のイメージの「なまこ壁」があり、内装は、会津の“田舎っぼさ”を感じていただきたく、会津ならではの小物や大きな蔵のモチーフがあります。また、弊社会長の中原明手作りの大きな「唐人風」を設置。「唐人風」は、戊辰戦争の籠城戦の際、城が囲まれて不利な状況になった時、城内の士気を高めるため、そして敵陣に「まだ余裕がある」と思わせるため、鶴ヶ城から子どもたちが会津唐人風を揚げた、という逸話があります。少し怖い顔の風ですが、お店の守り神として、一つ一つ、手作りをしています。



《手作りの唐人風》

取手は、首都圏のベッドタウンとして、近郊の守谷市・柏市と共に発展し続けており、都心にもアクセスしやすい街です。忙しい毎日だからこそ、ホッとできる一時を、この場所でたくさんの方に感じていただきたく、手間を惜しまず手作りにこだわった“毎日でも食べられる味”を提供いたします。

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、気兼ねせず立ち寄れ、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ことができるお店です。



## 【『喜多方ラーメン坂内 取手店』店舗概要】

店舗名 : 喜多方ラーメン坂内 取手店

所在地 : 茨城県取手市寺田 5001-23

席数 : 52 席  
営業時間 : 平日 11:00～23:00 (L.O. 22:45)  
土曜日 10:30～23:00 (L.O. 22:45)  
日祝日 10:30～22:00 (L.O. 21:45)  
定休日 : 年中無休  
URL : [http://ban-nai.com/store\\_page/b87/index.htm](http://ban-nai.com/store_page/b87/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 : 68 店舗(直営店 22 店舗、加盟店 42 店舗、海外 4 店舗) ※2018 年 11 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](mailto:m-okudera@mensyoku.co.jp)