

# 喜多方<sup>坂内</sup>ラーメン

プレスリリース

2018年12月4日

株式会社麺食

.....

## 辛すぎる！けどまた食べたくなる塩ラーメン 青唐辛子を使った透明スープは見た目と味のギャップも楽しみの一つ 「青唐うま塩ラーメン」が期間限定で販売

.....

「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、透明なのに“辛い”スープがクセになる「青唐うま塩ラーメン」を2018年12月4日(火)から期間限定で販売いたします。



《青唐うま塩ラーメン》 <http://ban-nai.com/menu3.htm>

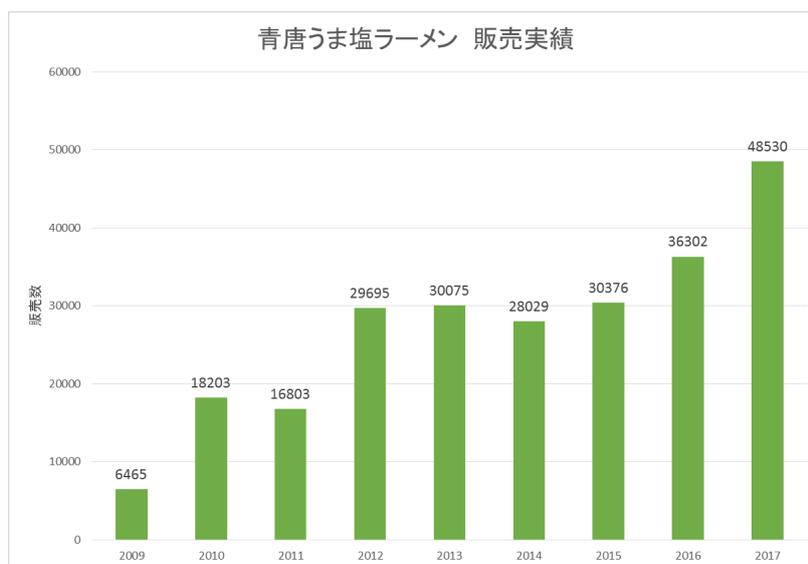
### ■青唐うま塩ラーメン

「辛すぎる！」や「なぜレギュラーメニューにしてくれないの？」など、様々なお叱りを受け続け、リピーターを確立してきた“冬の定番商品”。炙った青唐辛子とラー油を入れて、さらに、辛味大根を摩り下ろして加えた、ガツンとした辛さを融合させた塩ラーメンです。見た目は透明で辛さを感じさせないスープですが、一口飲めば、真っ直ぐに突き抜ける辛さが口いっぱいに広がります。トッピングには白菜とにら、ネギ、みょうが、そして、店舗仕込みの焼豚を5枚。辛いスープに野菜の甘みが際立つ味わいに仕上げました。

商品開発にあたり、ヒントになったのはなんと『ペペロンチーノ』。見た目は辛そうではないのにピリッと辛さがあり、それに加え、旨味もしっかりと感じられるパスタ。これらの要素を参考にし、「青唐うま塩ラーメン」は出来上がりました。

青唐辛子の辛味の特徴は、スッキリとした辛さであること。そして、一緒に炙っているラードは、店舗で焼豚を仕込んでいる時にできる“出来立てのラード”。「辛いものは赤い」という概念を覆し、冬だからこそのシンプルな彩りと味わい、そして、見た目と味のギャップも楽しめる一杯です。

青唐うま塩ラーメンは、2009年より、一部店舗で販売を開始し、坂内として初めて「辛いラーメン」に挑戦をしました。味の特徴から、「辛さの苦手な方は注文しない」商品ではあり、これまで販売した限定商品ほどの販売数には及びませんでした。販売から10年、現在では、青唐うま塩ラーメンの販売の時期にしか来店されないお客様もいらっしゃるほどとなり、リピーターの多い冬の人気商品となっています。



《青唐うま塩ラーメン 直営店販売実績推移》

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。

#### ■商品概要

商品名：青唐うま塩ラーメン

販売価格：普通盛り 790 円 大盛り 940 円（全て税込み）

販売期間：2018年12月4日（火） 2019年2月12日（火）

販売店舗：国内 65 店舗中 58 店舗で販売

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  
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

新潟県：吉田店

長野県：更埴店・東部町店

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

#### 【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 7F

設立：1988年5月

店舗数：69店舗(直営店22店舗、加盟店43店舗、海外4店舗)※2018年12月3日現在

代表者：代表取締役社長 中原 誠

ホームページ：<http://ban-nai.com/>

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社麺食

担当者：奥寺 紀代

TEL：03-3298-6161

FAX：03-3298-6163

E-mail：m-okudera@mensyoku.co.jp