

# 喜多方<sup>坂内</sup>ラーメン

プレスリリース  
報道関係者各位

2019 年 01 月 18 日  
株式会社麺食

2019 年の初めは丼いっぱいチャーシューがお得  
全 3 種が最大 150 円引きで食べられる「焼豚ラーメン祭」を  
1 月 24 日・25 日の 2 日間限定で開催！  
喜多方ラーメン坂内の看板メニュー「焼豚ラーメン」が 790 円！

「喜多方<sup>きたかた</sup> ラーメン<sup>ばんない</sup> 坂内」を FC 事業を展開する、株式会社<sup>めんしょく</sup> 麺食 (本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原 誠)は、昨年に引き続き、“手作りのチャーシュー”をたっぷりと乗せた「焼豚<sup>チャーシュー</sup> ラーメン」通常価格 940 円を 790 円で販売する『焼豚 ラーメン祭』を、2019 年 1 月 24 日(木)・25 日(金)の 2 日間限定で開催いたします。

本キャンペーンでは、手作りチャーシューとどっさりのピリ辛ねぎの味わいがベストバランスの「ねぎ焼豚ラーメン」通常価格 1,040 円を 890 円で、また、ピリ辛のシャキシャキ細切りねぎと 2 種類の食感が楽しめる焼豚を盛った「ねぎラーメン」も通常価格 760 円を 630 円で販売いたします。(価格は全て税込)



喜多方ラーメン坂内：<http://ban-nai.com/19yakibutamatsuri.htm>

当店の焼豚(チャーシュー)は、半世紀以上も続く老舗繁盛店である、福島県喜多方の本店「坂内食堂」の味を受け継いでいます。本店は『肉そばの坂内』と呼ばれる、チャーシューで有名なお店。チェーン店でありながらもその本店と同じ、創業から「店舗で仕込むチャーシュー」にこだわり続け、全店、店内で調理をしています。チャーシューに使用しているのは、厳選した“熟成”豚バラ肉。これを店内で調理をすることで、旨味をたっぷり含んだ、出来立ての美味しさを提供するこ

とができ、お客様にはやわらかくて、ジューシーなチャーシューを堪能していただくことができます。

## ■焼豚ラーメン祭 概要

開催日：2019年1月24日(木)・1月25日(金)の2日間限定

内容：焼豚ラーメン 通常価格 940 円 → 790 円  
ねぎ焼豚ラーメン 通常価格 1,040 円 → 890 円  
ねぎラーメン 通常価格 760 円 → 630 円  
(各大盛り+150 円)

## ■開催店舗一覧

岩手：水沢店

東京：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／五反田駅前店／西五反田店／戸越銀座店  
大森東口店／大森店／初台店／笹塚店／四谷店／歌舞伎町店／新宿西口思い出横丁店  
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：石川町店／金沢文庫店／湘南寒川店

千葉：蘇我店／市川店／船橋店／木更津店

茨城：取手店／水戸東店／潮来店／ドン・キホーテ日立店

栃木：宇都宮店

埼玉：川口東口店／岩槻店

新潟：吉田店

静岡：三島店

愛知：豊川店

三重：四日市駅前店／四日市店／鈴鹿店

大阪：針中野店

高知：六泉寺店

## ■商品について

【焼豚ラーメン】《丼いっぱいの“完全手作りチャーシュー”》

当店は、チェーン店でありながら、厳選した“熟成”豚バラ肉を使用して、各店舗で毎日、そして、一日に数回に分け、およそ 2 時間かけてチャーシューを仕込んでいます。その“手作りチャーシュー”を、麺が見えなくなるよう、丼いっぱいに盛りました。旨味は逃さず、余分な油は落として仕上げたチャーシューは、そのまま、または、麺と一緒に、そして、ご飯に乗せて焼豚丼として、など、自分流の食べ方が楽しめます。焼豚の下には、水分をたっぷり含んだモチモチ食感の太めの縮れ麺とメンマ・薬味ねぎが広がります。

本店である坂内食堂では「肉そば」と呼ばれ、お店の代名詞ともなっており、当チェーンでも、「焼豚ラーメン」を目当てに訪れるお客様も多い、看板メニューです。



### 【ねぎ焼豚ラーメン】

«チャーシューの醤油風味と、ピリ辛のねぎの味が絶品»

およそ 2 時間かけて手作りしているチャーシューに、特製のピリ辛ダレを和えたシャキシャキの新鮮細切りねぎをたっぷりどっさり盛ったラーメンです。チャーシューと麺や、ピリ辛ねぎと麺と一緒に、または、焼豚とねぎと一緒に頬張る、など、この商品ならではの、美味しさのフルコースを味わえます。『喜多方ラーメン坂内』通に人気の高いメニューとなっています。



### 【ねぎラーメン】

«スープとの相性抜群のピリ辛ダレと新鮮シャキシャキねぎ»

オリジナルのピリ辛ダレを和えた、みずみずしい細切りのねぎをたっぷり盛ったねぎラーメン。ピリ辛ダレは、当チェーンの特徴である「透明な豚骨スープ」を変えずに、スープにもねぎにも合うように調整しています。シャキシャキのねぎをスープに浸して、しんなりしたところを麺と一緒に食べるのが、ねぎラーメンの美味しい食べ方。スライスしたチャーシューと、角切りのチャーシューの2種類の手作りチャーシューが味わえる、女性に人気のラーメンです。



「喜多方ラーメン坂内」は、チェーン店でありながらも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、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  
URL : <http://ban-nai.com/>  
資本金 : 2,500 万円  
店舗数 : 国内 65 店舗(直営店 22 店舗、加盟店 43 店舗)、海外 4 店舗  
(2019 年 1 月 18 日現在)  
代表者 : 代表取締役社長 中原 誠

### 【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)