

喜多方 坂内 ラーメン

報道関係者各位
プレスリリース

2019年2月8日
株式会社麺食

キーワードは“熟成” 熟成切り立て手もみ麺と熟成肉の手作りチャーシューを提供 『喜多方ラーメン坂内』杉戸店 2月9日（土）グランドオープン！

「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、埼玉県北葛飾郡杉戸町に、「喜多方ラーメン坂内 杉戸店」を、2019年2月9日(土)にオープンいたします。埼玉県では3号店目となるお店です。



«杉戸店»



URL : http://ban-nai.com/store_page/b88/b88index.htm

喜多方ラーメン坂内は、福島県喜多方市の60年続く老舗繁盛店『坂内食堂』を本店に持つ、喜多方ラーメンのお店です。札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで“日本三大ラーメン”と言われる喜多方ラーメンは、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。

■ 「切り立て・手もみ」の“熟成麺”を提供するお店

杉戸店は、「麺帯」と呼ばれる帯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を提供します。店舗には、熟成庫を完備し、徹底した温度管理の下、じっくりと満遍なく「麺帯」を熟成させています。この熟成された帯状の麺を、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、もちもちとしたコシが出て、スープもしっかりと絡む麺となります。

「切り立て手のみ熟成麺」は、現在はチェーン 65 店舗中、杉戸店を含むたったの 4 店舗のみと、限られた店舗でしか食べることができません。

■“熟成肉”の完全手作り「とろ旨チャーシュー」を提供

杉戸店では、麺のみならず、豚肉の熟成庫も完備し、蓄えた旨味を逃がさず、作り上げたチャーシューを提供いたします。喜多方ラーメン坂内のチャーシューは、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。



『店舗での手作り』は、本店「坂内食堂」から受け継いだ思いで、同じレシピの基、仕込んでいます。当店の代表メニューの『喜多方ラーメン』（680 円・税込）には、この熟成肉チャーシューが 5 枚入っており、チャーシュー麺と間違われるほど。熟成肉を使った“完全手作りチャーシュー”は、嗜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、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 杉戸店』店舗概要】

店舗名：喜多方ラーメン坂内 杉戸店

所在地：埼玉県北葛飾郡杉戸町茨島 742-1

席数：52 席

営業時間：11:00～22:00(L.O. 21:45)

定休日：年中無休

URL : http://ban-nai.com/store_page/b88/b88index.htm

【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 : 69 店舗(直営店 23 店舗、加盟店 42 店舗、海外 4 店舗) ※2019 年 2 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