

平成とともに歩んできた『喜多方ラーメン坂内』が  
平成最後の一大キャンペーン“春の坂内まつり”開催  
喜多方ラーメンを期間限定で“390円”！  
～3月28日（木）より各店2日間限定～

「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、創業 31 周年の感謝の気持ちを込めて、「喜多方ラーメン」650 円を 390 円で販売する『春の坂内まつり』を、3月28日(木)・29日(金)と30日(土)・31日(日)の各店舗いずれか2日間限定で開催いたします。※開催日は店舗により異なります



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

### 【31年間支えて下さった方々へ感謝の気持ちを込めて】

当社は昭和63年5月に創業し、同年12月に1号店がオープンいたしました。それから31年、平成の時代とともに歩んでまいりました。『春の坂内まつり』では、創業当初から支えてくださった多くのお客様はもちろん、お取引先の皆様、働いてくれているスタッフやそのご家族など、関係者の皆様に感謝の気持ちを込めて、喜多方ラーメンを通常650円のところ、2日間限定、390円で提供いたします。

### 【“ばんない”と読んでいただきたいから「坂内まつり」】

当社の屋号は「喜多方ラーメン坂内（ばんない）」ですが、読みにくいからか、『喜多方さん』や『坂内（さかうち）さん』と呼ばれることが多くあります。数ある喜多方ラーメン店ですが、「ばんない」という名前を覚えていただきたいと思い、これまでの「春の喜多方ラーメン祭」から、「春の坂内まつり」と名称を変更して、平成最後の一大イベントを開催いたします。

このキャンペーンは、期間中、毎年50,000杯以上の喜多方ラーメンを販売しています。喜多方ラーメンに味玉やワンタンなどのトッピングをしても大変お得。ご飯や餃子などサイドメニューとの組み合せもオススメです。ぜひご家族やご友人、お仕事仲間と一緒にご来店ください。

## 【春の坂内まつり 概要】

開催日：2019年3月28日(木)・29日(金)と30日(土)・31日(日)

内容：喜多方ラーメン 通常価格650円 → 390円(大盛り+150円)

開催店舗：64店舗中62店舗

※金額は全て税込

## 【開催日別店舗一覧】

### ●2019年3月28日(木)・29日(金)開催

[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

錦糸町店／曳舟店／小岩店／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／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／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] 取手店／水戸東店／潮来店

[埼玉県] 杉戸店／川口東口店／岩槻店

[栃木県] 宇都宮店

[長野県] 更埴店／東部町店

[静岡県] 三島店

[新潟県] 吉田店

[愛知県] 豊川店

[三重県] 四日市駅前店／四日市店

[大阪府] 針中野店

### ●2019年3月30日(土)・31日(日)開催

[東京都] 品川シーズンテラス店／住吉店／池袋サンシャインシティ店

[茨城県] ドン・キホーテ日立店

[高知県] 六泉寺店

## 【「喜多方ラーメン坂内」が提供する“喜多方ラーメン”】

当チェーンが提供する“喜多方ラーメン”的特徴は大きく3つ。本店「坂内食堂」の味を受け継ぐ、チエーン誕生から変わらない手作りの味のこだわりです。

=====

### ★各店舗で毎日仕込んでいる“完全手作りチャーシュー”★

チエーン店でありながら、各店舗で毎日、そして、一日に数回に分けて仕込んでいる“手作りチャーシュー”がなんと5枚。見た目はチャーシュー麺と間違われるほどの大盛りのチャーシューの量ですが、口に広がる特製醤油風味とやわらかさで、若い方から年配の方まで、年齢問わず人気の一品です。

=====



## ★水分を多く含んだモチモチの食感の平打ち熟成多加水縮れ麺★

生麵の状態で 170g(茹であがりで約 260g)もある喜多方ラーメンの麺は、水分が多く、優しい味わいです。気温や湿度の変化を確認し、提供までの時間を計算して熟成させており、一玉ずつ丁寧に手もみをした太縮れ麺です。しっかりと茹で上げることでモチモチの食感と“硬さ”とは違う“コシ”が生まれます。



=====

## ★豚骨の透明スープと、特製醤油を合わせたコクのあるあっさり味★

“豚骨”と聞くと、白濁したスープが一般的ですが、当チェーンのスープは、じっくり時間をかけて炊きだすことで、あっさりしているながらもしっかりとコクのある味わいになっています。手作りチャーシューの味と馴染む、特製の醤油ダレと合わせた透き通ったスープです。



「喜多方ラーメン坂内」は、チェーンでありながら、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 : 69 店舗(直営店 23 店舗、加盟店 41 店舗、海外 5 店舗) ※2019 年 3 月 25 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/>  
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)