

透明塩スープの激辛ラーメン 「ペペロンチーノ」をヒントに開発 “辛いラーメンは赤い”概念くつがえした新発想

夏野菜たっぷり摂れるヘルシーメニュー 期間限定 6月11日から8月19日まで

「喜多方ラーメン坂内」をFC事業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、『青唐うま塩ラーメン・夏』を2019年6月11日（火）から期間限定で販売します。

■透明塩スープの激辛ラーメン 「辛さ増し」無料サービスも



『青唐うま塩ラーメン・夏』 820円

『青唐うま塩ラーメン・夏』(820円・税込)は、厳選した塩を使用した当社秘伝の“透明塩スープ”に、青唐辛子の辛さとお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴の夏バテや疲労回復効果も期待できるメニューです。よくある真っ赤な激辛スープとは一味違う旨味と、スッキリ感のある衝撃の辛さがマッチした逸品です。

トッピングは、湯むきしたトマト・レタス・みょうが・玉ねぎ・ほうれん草の5種類の夏野菜や緑黄色野菜と、店舗仕込みの焼豚5枚で、栄養満点、ヘルシーな夏の味に仕上げています。

さらに激辛好きの方に向けては、追加で青唐辛子のみじん切りを小皿で提供する「辛さ増し」サービスを無料で提供しています。



青唐辛子のみじん切り
「辛さ増し」

■「ペペロンチーノ」をヒントに開発 “辛いラーメンは赤い”概念くつがえす

当社は、2008年頃より期間限定メニューの開発を開始しました。レギュラーメニューでは挑戦が難しいが、需要が高く新規顧客の開拓が見込めるメニューを、2カ月に1回更新し、年6種類の期間限定メニューを販売しています。



開発者の宮田

『青唐うま塩ラーメン・夏』が誕生した2010年には、真っ赤な激辛ラーメンがすでに市場に出回り人気になっていました。当社も、若年層への訴求強化を狙い激辛ラーメンの開発を試みましたが、従来と同様では他社商品の後追いになるだけです。「喜多方ラーメン坂内」の特長であるあっさりスープの旨味を活かした独自の激辛ラーメンが出来ないか試行錯誤を重ねました。その結果、商品開発部の宮田がこれまでの経験を活かし、パスタ料理「ペペロンチーノ」の辛さをラーメンに取り入れるという斬新なアイデアがひらめきました。味の決め手は、丼に刻んだ青唐辛子と、各店舗で手作りしている焼豚を仕込んだ際にできる“出来立てラード”を入れバーナーで1杯ずつ炙って作った、スッキリした辛味ラードです。セントラルキッチンを持たず、すべて店内調理にこだわった当社だからこそ可能な、青唐辛子の風味が活きた逸品です。一時期、冷たいメニューとして提供したこともありました

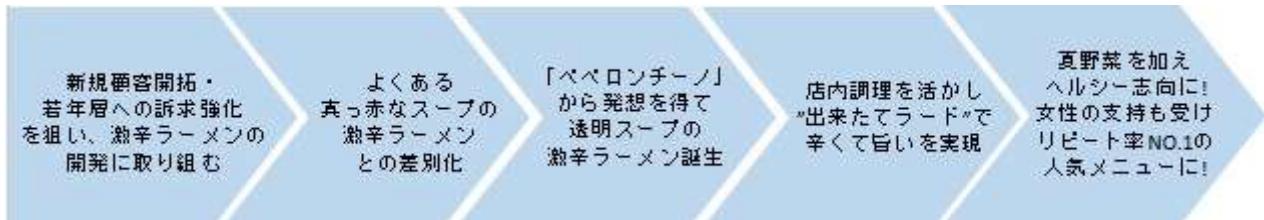


1杯ずつ丼で炙る

が、夏に汗だくで辛いラーメンを食べる需要の方が高く、現在は温かいラーメンとして定着しています。

『青唐うま塩ラーメン・夏』は、他の期間限定商品と比較してリピート率が高いことから、毎年この時期を待ちわびるファンが多く、定番化の要望も高いメニューであるといえます。

＜『青唐うま塩ラーメン・夏』開発経緯＞



当社は、会津盆地の気候と風土に育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・夏

販売期間 : 2019年6月11日(火)~8月19日(月)

価格 : 普通盛り 820円、大盛り 970円(税込)

※6月19日(水)~21日(金)は特別価格720円で提供します。

(販売店舗 55店舗中 45店舗にて実施)

販売店舗 : 63店舗中 55店舗にて販売

[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/恵比寿店/初台店/笹塚店/千歳烏山店/四谷店/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/更津店

[埼玉県] 岩槻店/杉戸店

[茨城県] 取手店/水戸東店/潮来店/ドン・キホーテ日立店

[栃木県] 宇都宮店

[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

[大阪府] 針中野店

[高知県] 六泉寺店

[新潟県] 吉田店

商品特長 : 厳選した塩を使用した当社秘伝の“透明塩スープ”に、青唐辛子の辛さとお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴の期間限定メニュー。よくある真っ赤な激辛スープとは一味違う旨味と、スッキリ感のある衝撃の辛さがマッチした逸品。トッピング



は、湯むきしたトマト・レタス・みょうが・玉ねぎ・ほうれん草の5種類の夏野菜や緑黄色野菜と、店舗仕込みの焼豚5枚で、栄養満点、ヘルシーな夏の味に仕上げています。

URL : <https://ban-nai.com/?p=183>

問合わせ先：株式会社 麺食 電話番号 03-3298-6161

【喜多方ラーメン坂内とは】

昭和33年、坂内新吾・ヒサ夫妻により創業され、半世紀以上経った今も超繁盛店として変わらぬ老舗の味を守り通している福島県喜多方市「坂内食堂」を本店に持つ、喜多方ラーメンチェーン店です。

乾いたのどを潤すお冷として提供している美味しい麦茶、平日ランチタイムの半ライス無料サービスは、当チェーン店創業当時から変わらぬ“お疲れ様と応援”的気持ちです。日中元気に働いている方や学生の方はもちろん、たくさんの地元のお客様にもご支持いただいています。



定番『喜多方ラーメン』680円
焼豚5枚！飽きのこない毎日食べられる美味しさです。

【会社概要】

社名 : 株式会社 麺食

代表 : 代表取締役社長 中原誠

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

TEL : 03-3298-6161

設立日 : 1988年5月

URL : <http://ban-nai.com/>

資本金 : 2,500万円

従業員数 : 430人 (2019年5月現在)

店舗数 : 68店舗 (直営店23店舗、加盟店40店舗)、海外5店舗 ※2019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

麺食 広報事務局 担当：福士（ふくど）

電話：03-5411-0066

携帯：080-6538-6292

E-mail : pr@netamoto.co.jp