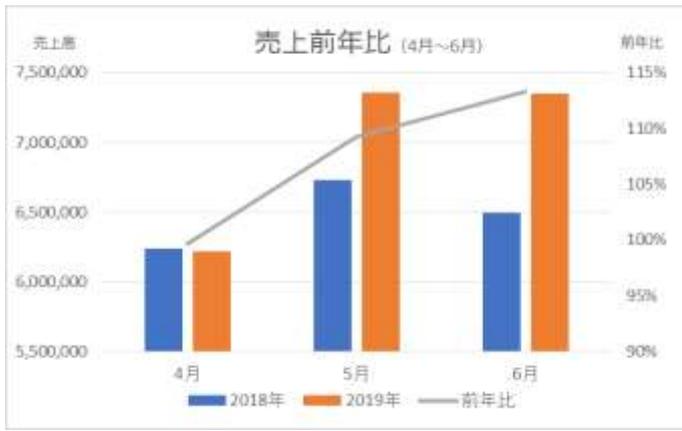


## 「喜多方ラーメン」だけじゃない 新業態の拡大強化 銀座の人気店を買収 経営を健全化し再建 ベトナム料理専門店『ヴェトナム アリス』 6月売上昨年比 113%

「喜<sup>きた</sup>多<sup>た</sup>方<sup>か</sup>ら<sup>ら</sup>ー<sup>めん</sup>坂<sup>ばん</sup>内<sup>ない</sup>」をFC事業展開する株式<sup>めんしよく</sup>会社<sup>めんしよく</sup>麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、本年4月にベトナム料理専門店『ヴェトナム アリス』を買収し、経営を引き継ぎました。買収後の売上は右肩上がりで、6月の売上は昨年比 113%に伸長しています。



人気メニュー「春巻3種盛合せ」(1,200円税抜)

### ●経営不振に陥ったベトナム料理店を買収、勤務環境整備し美味しさ復活

当社は、経営不振に陥ったベトナム料理専門店『ヴェトナム アリス』を株式会社ル・バンブーから4月に買収しました。『ヴェトナム アリス』は、銀座マロニエゲート内にて営業を継続し、買収後もメニューの種類や価格は変えることなく提供しています。当社は買収後すぐに経営の再建に着手し、運営の健全化を図りました。スタッフの給与の確保や、勤務時間・シフトの改善など勤務環境を整備したことで、スタッフの心的負担が軽減し、料理の味が高い水準で安定するようになりました。そのため、買収後は売上が右肩上がりで上昇し、6月には昨年比 113%に達しています。

特に好評を博しているメニューは、「鶏肉と水菜のフォー」(980円税抜)と、「春巻3種盛合せ」(1,200円税抜)です。

「鶏肉と水菜のフォー」は、仔牛の骨や鶏ガラ・大根などの根菜をじっくり4時間かけて煮込んだスープと、米粉の甘みとモチモチした食感を生み出す麺が絶妙なハーモニーを奏でます。トッピングには、シャキシャキの水菜とじっくり煮込んだ鶏肉がたっぷりのって、ヘルシーかつボリューム満点の人気メニューです。

また、「春巻3種盛合せ」は、生春巻き・揚げ春巻き・蒸し春巻きが2段のバスケットで提供されるメニューです。調理法の異なる3種類の春巻は食感の違いが楽しめるうえ、見た目にも豪華な逸品です。



「鶏肉と水菜のフォー」(980円税抜)

当社では、今後新メニューの開発など新たな顧客獲得につながる展開を進め、さらに美味しい本場ベトナム料理の浸透に貢献していきたいと考えています。

## ●ベトナムや海外出身の社員採用を促進 さらなる新業態の拡大を目指す

当社にとって『ヴェトナム アリス』の再建は、自然な形で進めることができました。

当社代表の中原は、約10年前に現場での経験を積むためベトナム料理店で店長の経験があり、ベトナム料理は身近な存在でした。また、ベトナム料理の平たい米粉麺であるフォーは、「喜多方ラーメン坂内」の特長である平打ち熟成多加水麺と似ていることで親和性も感じます。

さらに再建にあたっては、ベトナム・ハノイ出身の社員を積極的に採用していたことなどが奏功し、本場を知るスタッフの意見も取り入れながら、より魅力的な店舗にする努力を重ねています。



『ヴェトナム アリス』の店内

当社は、「喜多方ラーメン坂内」の運営に主軸をおく一方で、『ヴェトナム アリス』のような新業態の拡大にも積極的に取り組んでいきます。ラーメンだけにこだわらない新業態への進出は、経営の幅を広げるだけでなく、外国人社員を含めた人材の採用面での効果も期待できます。

当社は、どの店舗でも「手作り」と「出来立て」の味、そしてホッと一息できる空間で“ほっこり”していただくという思いを忘れることなく、新たな分野にも挑んでまいります。

### 【店舗概要】

店名 : ヴェトナム アリス



所在地 : 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート 11F

TEL : 03-5250-0801

営業時間 : 11:00~23:00 (L.O. 22:00)

定休日 : マロニエゲートに準ずる

### 【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 大森クリエイティブビル 6F・7F

TEL : 03-3298-6161

設立日 : 1988年5月

URL : <https://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、FC業務に付随する業務全般  
・その他飲食業「茹であげうどん・そば 麦の城」、「そば処 笑庵 (しょうあん)」、スペインバル「Bar de ollaria (バル デ オジャリア)」の運営  
・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: 福土 (ふくと)

電話: 03-5411-0066

携帯: 080-6538-6292

E-mail: [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

## 参考資料

### 【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。

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。



本店：福島県喜多方市「坂内食堂」



一番人気！『喜多方ラーメン』680 円（税込）  
焼豚 5 枚。飽きのこない毎日食べられる美味しさ。

### 【「喜多方ラーメン坂内」のラーメンの特長】

#### <手揉み麺>

ご提供するタイミングに合わせて熟成させているこだわりの麺。  
喜多方ラーメンは麺が命。もちもちシコシコの「平打ち熟成多加水麺」です。  
愛情込めた"手揉み"の縮れ麺は、スープがよく絡む喜多方ラーメン独特の麺です。



#### <すっきりおいしいスープ>

豚骨の旨味だけを時間をかけてじっくり炊き出しました。  
毎日食べても飽きないあっさりしているのにコクがある透き通ったスープです。毎日店舗で仕込んでいます。



#### <トロうま特製焼豚>

トロけるようなやわらかさに仕込みました。余分な油を落としているからカロリー控えめ、でもボリュームたっぷりの「喜多方ラーメン坂内」特製焼豚です。毎日各店舗で 2～3 回作ります。

