

災害級の暑さでもバテられない！ 働くミドル世代を応援する季節限定新メニュー登場 「ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン」 8月20日から

「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、働くミドル世代の男性を応援する新メニュー「ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン」を2019年8月20日（火）より、58店舗にて期間限定で販売いたします。



■ニンニクの芽と、特製の“焦がしニンニクの芽油”で疲れを吹き飛ばす

「ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン」は、自家製の焼豚油でニンニクの芽を炙ることで、風味豊かな香りが立ち、食欲をそそります。ニンニクの芽は、ビタミンB1が豊富で、疲労回復に効果的な食材といわれています。また、使用している焼豚油は、店舗で焼豚を仕込んだときに出来上がるフレッシュなもので、ニンニクの芽と合わせることで、“焦がしニンニクの芽油”に変化し、旨味もたっぷりです。こちらも、ビタミンB群が豊富で、夏バテ防止や疲労回復の効果が期待できます。

加えて、揚げたニンニクをスープに入れることで、さらにスタミナをつけることができ、スープのコクもアップしました。フレッシュな“焦がしニンニクの芽油”と、スライスしたニンニクの芽、そして店舗仕込みの焼豚で、残暑が厳しい時期もがんばって乗り越えられるラーメンに仕上げました。

■働く男性向けに、あえて「ニンニクの芽の香り」にこだわった商品開発

働く男性に向けて開発した本商品は、食後の仕事に備え敬遠されがちな「ニンニクの香り」にあえてこだわりました。

食事の際、口に入れる前に味わうのが「香り」です。“美味しい”と感じられる香りがあることで、食欲があまりわからない時や、夏バテ気味の時でも、食欲を高めることができます。特に「ニンニクの香り」は、食欲をそそります。

先行販売を行なった際のアンケートでは、注文の理由の一位が、商品名にも入っている「“ニンニクの芽”が気になった」でしたが、味の感想としては、「ニンニクの芽の香りがあまりしなかった」「ニンニクの香りが少なく残念」といった香りに対する不満の内容が多くあげられました。

そこで、ニンニクの芽の量を増やしたり、香りがしっかりと出るよう調理方法を変更したりするなど、ニンニクの芽の存在感をアップさせたことで、よりご注文されたお客様の元気につながる商品へと改良しました。

■野菜もたっぷり 190gでしっかりと摂れる

当店は、「店舗で手作りの焼豚」が特長ですが、季節限定商品では、加えて、野菜もしっかりとたっぷり食べられます。

「ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン」にも、キャベツ・もやし・ねぎ・水菜・赤たまねぎにニンニクの芽を加え、1杯のラーメンで合わせて190gの野菜を摂ることができます。外食では野菜が不足しがちですが、当店では、1杯のラーメンで野菜、肉（焼豚）、スープといった前菜からメインまで楽しめるラーメンを、本商品をはじめ、限定メニューで提供しています。

ランチタイムは、日中働いている人の多くがしっかりとエネルギー補給したいと考え、仕事の合間のホットできる大切な時間です。「ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン」は、そのタイミングで、少しでも疲れを回復していただき、心機一転、もうひと頑張りできる商品として開発いたしました。

【商品概要】

商品名：ニンニクの芽香るスタミナ塩ラーメン

販売価格：普通盛り 790円 大盛り 940円（全て税込）

販売期間：2019年8月20日（火）～2019年10月15日（火）

販売店舗：国内64店舗中58店舗

[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

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／西蒲田店

恵比寿店／初台店／笹塚店／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] 蘆我店／市川店／船橋店／木更津店

[茨城県] 取手店／水戸東店／潮来店／ドン・キホーテ日立店

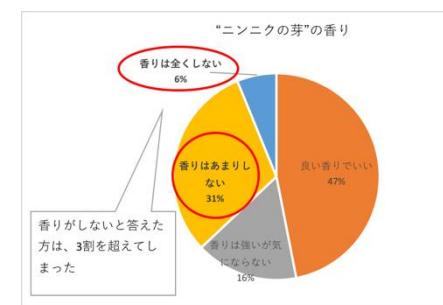
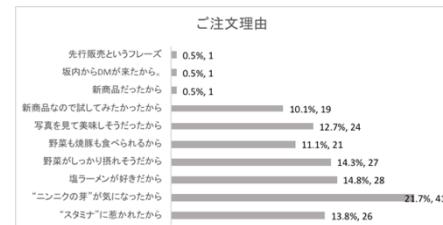
[栃木県] 宇都宮店

[埼玉県] 川口東口店／岩槻店／杉戸店

[新潟県] 吉田店

[長野県] 更埴店／東部町店

[静岡県] 三島店



先行販売時のアンケート結果

[愛知県] 豊川店

[三重県] 四日市駅前店／四日市店／鈴鹿店

[大阪府] 針中野店

[高知県] 六泉寺店

当社は、国内 100 店舗・海外 20 店舗への拡大を目指し、世界中どこに行っても「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”していただける味を伝えていきます。効率だけを考えるとセントラルキッチンを設けたほうがいいのでしょうか、今後もどんなに手間がかかるっても、店舗ごとに調理をし、一杯一杯を丁寧に作っていきます。

これからも、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“手作りの美味しい”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】

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 : 国内 64 店舗 (直営店 23 店舗、加盟店 41 店舗)、海外 4 店舗 (2019 年 8 月 1 日現在)

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「茹あげうどん・そば 麦の城」、「そば処 笑庵 (じょうあん)」、
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 広報担当 : 奥寺

電話 : 03-3298-6161

E-mail : m-okudera@mensyoku.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】

〈手もみ麺〉

ご提供するタイミングに合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。一食ずつ手で揉んだ、コシのある縮れ麺で、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〉

熟成させた豚肉を使用し、トロけるようなやわらかさに店舗で毎日仕込んでいます。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 2~3 回作っています。

