



大阪  
城下町  
OSAKA JOKAMACHI

### 残暑に効くつめた～いらーめん 各店舗自慢の冷やしラーメン 8/15提供開始 ～全国の行列ラーメン店が1か所に集結！～



株式会社デジサーフ(本社：神奈川県藤沢市、代表取締役社長：高橋佳伸)が運営する大阪城下町で、全国の人気店がこだわりの冷やしラーメンを8月15日より展開します。続く残暑を冷やしラーメンで乗り切ろう！

### 定番の冷やし中華からピンク色のラーメンまで？ 全国の人気行列店がそれぞれ自慢の一杯を提供



大阪城下町に作られたラーメンの仲見世に、北海道から岡山まで各地方で行列ができる話題のラーメン店7店舗を厳選し1か所に集めました。和モダンな屋台を再現した仲見世で全国各地の多種多様なラーメンを一度に楽しめます。関西初出店の人気店が勢揃い。



京都中華そば



昭和39年岡山に誕生



## 全国各地の人気行列店が贈る 渾身の冷やしラーメン

東京下北沢の人気店！  
スパイスラーメン 点と線.

### ビーツと豆乳の冷静ポタージュSOBA



ビーツ、ジャガイモと豆乳から濃厚ポタージュをつくり、岩塩、赤ワインのソースを合わせてピンク色のスープをつくりました。付け合わせの厚切りベーコンとバターソースを絡めてお召し上がりください

お値段・・・1200円

スパイスラーメン  
点と線.  
テントセン.

大阪食べログ3年連続一位！  
麺道 而今(じこん)

### 冷やしラーメン となりのとろろ



うるめ、さば、昆布などから丁寧に取った出汁に当店自慢の醤油ダレを合わせた芳醇な味わいの和風スープに、自家製細麺を合わせトロロとこだわりの玉子の黄身を乗せた夏にピッタリの冷たい創作冷やしラーメン！

お値段・・・830円

※1日20食限定

麺匠 而今 Zikon

ミシュランガイド東京 3年連続選出  
黄金の塩らぁ麺 ドゥエ イタリアン

### 冷製トマトコレクション2019



厳選した数種類のフレッシュなトマトを贅沢に使用。リコピンたっぷりのスープにデュラムセモリナ粉を混ぜ合わせたイタリア麺を合わせた目にも鮮やかな真っ赤な冷たいらぁ麺です。

お値段・・・1400円

Due Italian  
黄金の塩らぁ麺  
ドゥエ イタリアン  
Due Italian

## 東京新宿の行列店！ 焼きあご塩らーめん たかはし

### 秋刀魚と鮪の冷やしそば



とびうおを焼き干にした「焼きあご」から出る黄金色の出汁をベースに秋刀魚、鮪、真鰯、ムロツルを贅沢に使用した冷やしそば。さっぱりとしながらも、とびうおをかじったかのように感じるほど味の濃い出汁がこだわりです。

お値段・・・1200円



## きな粉で食べる岡山の老舗ラーメン店 金ごまラーメン すわき後楽中華そば

### 冷やし中華



暑くなったら冷やし中華がほしくなる。それもピリッと香りの良いラー油をかけて。チャーシューに錦糸玉子、瀬戸内産ワカメに無農薬のキクラゲ。どれもが瀬戸内の海と風と太陽を感じさせてくれる。岡山の夏を感じる一杯を是非ご堪能ください。

お値段・・・900円(麺1.5玉)  
小800円(麺1玉)



昭和39年岡山に誕生

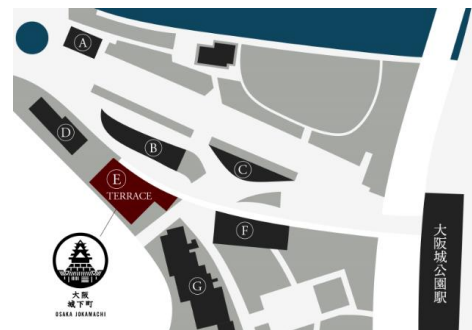
## 大阪城下町について

### 【店舗概要】

- ▼店舗名：大阪城下町
- ▼営業期間：2019/5/30(木)
- ▼営業時間：11:00-21:00
- ▼公式HP：<http://emarche.co.jp/>
- ▼運営会社：eマルシェ
- ▼住所：大阪市中央区大阪城3-1 大阪城公園内  
JO-TERRACE OSAKA E TERRACE 2F
- ▼最寄り駅：大阪城公園駅

### ▼アクセス

JR大阪環状線「大阪城公園駅」下車 西へすぐ



### ～本件に関するお問い合わせ先～

(株)デジサーフ PR事務局 (株)フロンティアコンサルティング内  
担当：新貝(しんがい)

TEL：03-5216-3544 / (新貝携帯)080-1766-0817 MAIL：t-shingai@frontier-c.co.jp