

初開催『坂内こどもチャレンジ』ラーメン作り体験に招待 手作りのこだわり伝授！夏休みの思い出や自由研究に プロの技学びながら楽しく食育 親子の絆深める

「喜多方^{きたかた}ラーメン^{ばんない}坂内」をFC事業展開する株式会社^{めんしょく}麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原 誠）は、小学生の親子3組を招待したラーメン作り体験イベント『坂内こどもチャレンジ』を、「喜多方ラーメン坂内 品川シーズンテラス店」にて、2019年8月14日（水）に開催しました。

■手作りのこだわり伝授、一喜一憂しながら試行錯誤

今回初開催となる『坂内こどもチャレンジ』は、普段体験することのできない専門店でのラーメン作りを通し、夏休みの親子の大切な思い出を提供したいという思いから企画しました。

ラーメン作り体験のスタートはまずは形からと、この日のために用意したオリジナルのTシャツと帽子に着替えてもらいました（終了後にプレゼント）。店舗スタッフと同じように、ラーメン作りの前にハンドソープとアルコールで、指の間、手首、爪の間までしっかりと手洗いをします。ゴム手袋を着用して、それぞれの親子が3つの作業工程に分かれて行いました。



① チャーシューはスペイン産の熟成豚バラ肉を使用してトロけるような柔らかさに仕込んだものを、工場ではなく各店舗で毎日3回作っています。今回はそれを1枚10gずつに、大きさも意識しながらカットする作業をしてもらいました。1枚ずつはかりで量ると10gちょうどに切る作業の難しさを実感し、量る度に親子で一喜一憂する姿が見られました。

② スープ作りの特長は、店舗で豚骨を、ゆっくり時間をかけて弱火で炊き出すため、コクがある透明なものになること（この日は完成品を使用）。親子には醤油だれとスープをどんぶりに入れる工程にチャレンジしてもらいました。レードルで擦り切り一杯の醤油だれと、丼の内側の線までスープを入れることで、醤油の味がしっかりと効いた味わいになり、それに魔法の脂（チャーシューを炊いた時に出る脂）を少し入れるのが美味しさの秘密であると伝授しました。



③ 最後は麺もみ、麺ゆでの工程。喜多方ラーメンは麺が命のため、人の手で一つひとつ丁寧に揉んでおり、手のひらで握るようにすることで麺が不均等に縮れてスープによく絡みます。店舗では毎朝麺を味見し、

その日の気温や湿度によって茹で時間を変更していることを話すと、親子は驚きと関心を持って耳を傾けていました。しっかり沸騰したお湯に入れて、麺を躍らせるように茹でるのがコツで、湯切りの際に麺を茹でるざる（テボ）の中で麺がたたきつけられてしまうと、柔らかい麺に傷がつき切れてしまうため、優しく湯切りするのがポイントと伝えました。

最後に、それぞれ親子が美食する分の麺を揉んでゆで、スープを調合し、自分たちが切ったチャーシューで盛り付けして完成しました。

■食の企業だからこそできる親子の絆を深める食育体験の場を提供

当社では今回の『坂内こどもチャレンジ』以外にも、食育を兼ねた取り組みの一環として、これまでさまざまなイベントを開催しています。本イベントを通して、夏休みという親子が一緒に過ごせる期間に、親子のつながり、食材の大事さ、包丁を使う体験、手作りの美味しさ・温もりを伝えたいという思いで実施することになりました。それと同時に、当社のこだわりのラーメンができるまでを知ってもらい、当店により親しみを感じてもらいたいと考えています。

今回のイベントのためにラーメン作りの予習をしてきた児童、家庭科の自由研究の題材にしたいと考えている児童もいました。日頃家庭でお手伝いをしていても本格的なラーメンを作るのは初めてだったため、その作り方や見たことのない道具を使用するなど新鮮で興味が尽きない様子でした。中には将来、「喜多方ラーメン 坂内」で働きたいという嬉しい感想もありました。

また、お土産用のラーメンも持ち帰ってもらい、各家庭で留守番をしている他の家族にも作ってあげられるようにしました。親子で共同作業することで、コミュニケーションを自然に図ることができ、参加したお父さんやお母さんも喜んでいました。

当社は今後も、この『坂内こどもチャレンジ』を継続して開催し、食に携わる企業として食育に積極的に貢献していきたいと考えています。

【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 63 店舗（直営店 23 店舗、加盟店 40 店舗）、海外 5 店舗（2019 年 5 月 15 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、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：福土（ふくと）	
電話：03-5411-0066	
携帯：080-6538-6292	
E-mail：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、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。
毎日店舗で 2～3 回作ります。

