

2019年9月10日

報道関係者各位



秋の旨味が凝縮された1杯のどんぶりを食せ！ 人気店自慢の秋ラーメン提供開始 ～全国の行列ラーメン店を1か所に集結！大阪城下町～

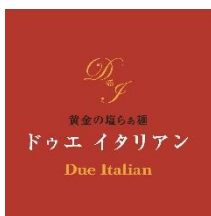
株式会社デジサーフ(本社：神奈川県藤沢市、代表取締役社長：高橋佳伸)が運営する大阪城下町内で全国の人気店がこだわりの秋メニューを9月より展開します。食欲の秋、食べて飲んで比べてみて。



北海道～岡山の人気行列店が贈る 秋ラーメン 各地で支持されるラーメン店の自慢の一杯を楽しもう



大阪城下町に作られたラーメンの仲見世。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人気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。



昭和39年岡山に誕生





全国の人気行列店が贈る 秋ラーメン

北海道食ベログ1位
スパイスラーメン 点と線.

濃厚海老味噌ra-men



北海道の定番味噌ベースと野菜の白湯スープに、海老の香味油を加えて濃厚海老味噌スープが完成しました。白湯スープはジャガイモ等の野菜から作られた秋に美味しいポタージュに仕上げています。
NOスパイスのラーメンですが、スパイスを加えるのもおすすめ。

お値段・・・1000円

スパイスラーメン

点と線.

テントセン.

大阪食ベログ3年連続一位！
麺道 而今(じこん)

ポルチーニ茸の Pasta 風和えそば



ポルチーニ茸と而今特製ダレがマッチング。Pastaでは無いラーメンの美味しさが特徴的。胡椒の効いたポルチーニ茸と鶏肉とサラダ感のある具沢山一杯。
香りと旨味を楽しんでください。
9月23日までの期間限定。

お値段・・・880円

※1日5食限定

麺道 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

醤油らぁ麺



厳選した数種類の醤油を使用したクオリティの高い琥珀色のスープと、香り豊かなほどよい弾力の国産小麦粉麺との愛称は良く、完成度の高いこだわりの一杯です。

お値段・・・880円





新宿発食ベログ3.73の行列店！ 焼きあご塩らーめん たかはし

背油醤油らーめん



背油感の強いスープに「焼あご出汁」がしっかり効いていてゴクゴク飲める上品なスープに、食べごたえのある中太麺がしっかりスープに絡んだ一杯。

お値段・・・800円



昭和39年創業、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

金ごまラーメン



四川の2種の山椒と岡山県産のきな粉で、食べるラーメン。
山椒の辛さときな粉の風味がクセになります。
金ごまの香ばしい風味と共に「旨味」と「香り」を最大限に引き出しました。

お値段・・・950円



昭和39年岡山に誕生

ラーメン激戦区、京都一乗寺の老舗 天天有

濃厚塩鶏白湯



鶏と野菜を炊き込むこと18時間、コラーゲンたっぷりの鶏白湯スープに濃厚な塩だれを加えた、女性にも人気の一杯。鶏と塩が合わないわけがない、是非京都の味をお楽しみくださいませ。

お値段・・・800円





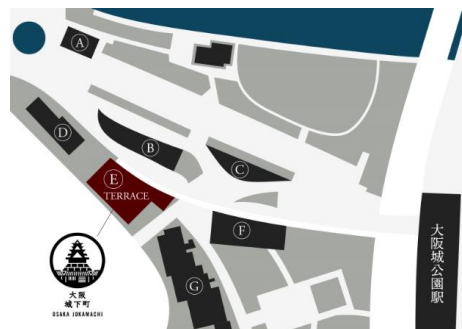
大阪城下町について

【店舗概要】

- ▼店舗名：大阪城下町
- ▼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：大阪府中央区大阪城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
- ・水上バス、大阪城港からもお越し頂けます



～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