

2019 年 10 月 03 日

株式会社麺食

“増税”でも食べることは切り離せない！  
**焼豚が 5 枚入った喜多方ラーメンが 480 円**  
**32 周年の感謝を込めて 2 日間限定『創業価格まつり』開催！**

「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、32 周年を迎えた今年、これまで支えて下さった多くのパートナーの皆様、スタッフの皆様、そして、お客様に感謝の気持ちを込めて、喜多方ラーメン・焼豚ラーメン等、坂内を代表するメニューを 32 年前と同じ価格で提供する『創業価格まつり』を、各店舗 10 月 3 日（木）・4 日（金）または 10 月 5 日（土）・6 日（日）の 2 日間限定（店舗別）で開催いたします。



<https://ban-nai.com/?p=514>

## ■ 増税には影響を受けない「創業価格」でのご提供

今年で 8 回目の開催となる「創業価格まつり」は、毎年、10 月初旬に開催している、秋の恒例のキャンペーンです。平成とともに歴史を刻んだ当チェーンですが、令和という、新しい時代に突入し、32 周年を迎えました。

福島県喜多方市は、現在人口が 47,000 人程度ですが、ラーメン店は 100 軒ほどあり、自然が豊かで水のきれいな街です。決して大きくはないこの街と、この街から生まれたラーメンを、多くの方に知っていただき、「なんだかとっても安心できる味」「ホッとする味」で、ほっこりしていただけるお店づくりを念頭に置き、営業をしてみいました。

令和に入り、10 月 1 日より消費税が改定されましたが、生活をするうえで『食』は切っても切り離せないものです。当チェーンは、税込価格での販売を行っていますが、増税後も価格を変えずに商品をご提供しています。

そして、「創業価格まつり」は、その名前の通り“創業価格”でのご提供となるため、2日間限定で、32年前と同価格で4種の代表ラーメンを販売いたします。

### ■創業価格で販売する商品

・チェーン1番人気！手作り焼豚を5枚盛った自慢の一品！  
「喜多方ラーメン」・・・480円（通常価格680円）



・丼いっぱい盛った手作りのとろ旨チャーシューで麺が見えない！

「焼豚ラーメン」・・・650円（通常価格970円）



・ピリ辛の特製ダレを和えたシャキシャキねぎがたっぷり！  
「ねぎラーメン」・・・600円（通常価格790円）



・ピリ辛ねぎとボリュームのとろ旨チャーシューの隠れ人気メニュー！

「ねぎ焼豚ラーメン」・・・750円（通常価格1070円）



### ■同じ味に作るのがむずかしい「手作り」がこだわります

喜多方ラーメン坂内は、チェーン店であるにも関わらず、“焼豚（チャーシュー）”をはじめ、スープ、薬味ねぎや野菜は各店舗で仕込んでいます。これは、『手作りの温かみに勝るものはない』との思いからです。

家で食べる手作りの料理は、ほっとする温かい味です。この「ほっとする温かい味」は、人の手から伝わる温もりからできる味だと考えています。当チェーンは、多店舗化していても、この温もりを感じる味わいにこだわり続けます。これは、坂内食堂本店と同様、チェーン発足時から変わらないこだわりです。

子供から歳を重ねた方まで、誰でも毎日食べられる“シンプル”な美味しさは、「坂内食堂」創業者である坂内新吾・ヒサ夫妻の想いを受け継いだ味です。

## ■「喜多方ラーメン坂内」のはじまり

福島県喜多方市にある老舗ラーメン店「坂内食堂」の創業者である坂内新吾・ヒサ夫妻は、「誰もが手の届く値段で、毎日でも食べられるラーメン」という想いを込めて、醤油味の多い中、色付け程度の醤油を入れた塩味ラーメンにこだわりました。

その“飽きの来ない、毎日食べられるあっさり味”に出会い、惚れ込んで弟子入りした中原明（現弊社代表取締役会長）は、喜多方ラーメンを知ってもらうために創業者坂内新吾と5年以上、全国の百貨店催事場やイベント会場を回りました。その後、1987年4月に東京・新橋のガード下に「くら」という喜多方ラーメンのお店（喜多方ラーメン坂内の前身のお店）を開くことができました。

1988年5月に、喜多方ラーメン坂内FC事業を企業化するため株式会社麺食を設立し、同年12月に1号店となる「喜多方ラーメン坂内長野店（現坂内東部町店）」が開店しました。

## ■開催日別店舗一覧

### 【2019年10月3日（木）・4日（金）開催店舗】

- [岩手県]水沢店
- [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
- [千葉県]蘇我店／市川店／船橋店／木更津店
- [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／亀戸店／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／千歳烏山店／四谷店／歌舞伎町店  
新宿西口思い出横丁店／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
- [新潟県]吉田店
- [長野県]更埴店／東部町店
- [静岡県]三島店
- [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

### 【2019年10月5日（土）・6日（日）開催店舗】

- [東京都]笹塚店
- [高知県]六泉寺店

「喜多方ラーメン坂内」は、これからも、チェーン店でありながらも“手作りの美味しさ”にこだわり、1杯のラーメンで、多くのお客様がお腹も気持ちも満足と温もりを感じていただけるサービスを提供して参ります。

**【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 5 店舗 (2019 年 9 月 30 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】**

株式会社麺食 担当者 : 奥寺 紀代

TEL : 03-3298-6161 FAX : 03-3298-6163

E-mail : [m-okudera@mensyoku.co.jp](mailto:m-okudera@mensyoku.co.jp)