

喜多方 坂内 ラーメン

報道関係者各位
プレスリリース

2019年10月15日
株式会社麺食

12年ぶりに神奈川県戸塚に復活！ 再開発を経て『喜多方ラーメン坂内』が帰ってきた！ 10月13日（日）グランドオープン！

「喜多方ラーメン坂内」FC事業を展開する、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、神奈川県の戸塚駅直結商業施設トツカーナモールに、「喜多方ラーメン坂内 戸塚店」を、2019年10月13日(日)に、オープンいたしました。戸塚へは、再開発による閉店を経て、12年ぶりの出店となりました。



«間口が広く明るい戸塚店外観»

■オーナーの熱い想いから 12年ぶりに「神奈川・戸塚」に復活

もともと、神奈川の戸塚には2002年に開店した「喜多方ラーメン坂内」があったものの、戸塚の再開発エリアに該当しており、その影響で2007年に閉店を余儀無くされました。

しかし、今年4月、「戸塚でやっぱり坂内をもう一度やりたい！」と熱望したのが、以前も今もオーナーの湯川覚氏です。再開発後、戸塚で別事業を運営していましたが、この先、10年、20年とお店を続けること、そして、息子であり、現在店長として営業を任せている湯川勉氏への継承を考え、「やはり坂内で」との想いを持ち続けた結果、「喜多方ラーメン坂内」を復活させることとなりました。

オーナーの熱望に加え、以前、お店があったエリアということもあり、お客様からの出店の要望も多くいただいていたことから、12年の時を経ての開店となりました。

■お店で仕込む完全手作りの「とろ旨チャーシュー」が自慢

当社のチャーシューは、チェーン店でありながら、毎日数回に分けて、約2時間かけて店舗で仕込んでいます。“完全手作りのチャーシュー”です。これは、福島県喜多方市の本店「坂内食堂」から受け継いだ味。看板メニュー『喜多方ラーメン』

(680円・税込)にも、チャーシュー麺と間違われるほどの量である5枚のチャーシューが入っています。この“完全手作りチャーシュー”は、噛めば口に広がる特製醤油風味とやわらかさが格別で、タイミングが良ければ出来たてのチャーシューが食べられることから、若い方から年配の方まで年齢問わず人気です。

また、チャーシュー以外にも、スープや具材の野菜は店舗で調理しています。これは喜多方ラーメン坂内の創業時から変わらない、“手作りの味”を楽しめるお店です。



当社は、チェーン店として展開しているものの、セントラルキッチンを持たず、店舗での手作りにこだわっています。「毎日でも食べられる」「小銭でもお腹いっぱいになってほしい」という、喜多方の本店『坂内食堂』から受け継いだ思いに加え、「食を通じた気持ちの温もりを伝える」という理念の下、気兼ねせず立ち寄れ、手づくりならではの温かみや美味しさを外食でも感じることができるお店です。



【『喜多方ラーメン坂内 戸塚店』店舗概要】

店舗名：喜多方ラーメン坂内 戸塚店

所在地：神奈川県横浜市戸塚区戸塚町 16-1 トツカーナモール B116

席数：28席

営業時間：平日 11:00～23:00(L.O. 22:45)
日祝日 11:00～22:00 (L.O. 21:45)

定休日：年中無休

URL： <https://ban-nai.com/shop/>

「喜多方ラーメン坂内」は、日常食であるラーメンで“手作りの美味しさ”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】

名称 : 株式会社麺食(めんしょく)
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
設立 : 1988 年 5 月
店舗数 : 70 店舗(直営店 23 店舗、加盟店 42 店舗、海外 5 店舗) ※2019 年 10 月現在
代表者 : 代表取締役社長 中原 誠
ホームページ : <http://ban-nai.com/>
資本金 : 2,500 万円
従業員数 : 430 人 (2019 年 5 月現在)
事業内容 : • 「喜多方ラーメン坂内」FC 事業展開
 • 上記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