

PRESS RELEASE

2019 年 10 月 16 日

報道関係者各位

株式会社麺食

食欲の秋はコク旨スープと店舗仕込みの“香味ラー油”のあったか麺 今年も登場した濃厚スープの『焦がしごまみそラーメン』 トッピングは新鮮な 7 種の野菜と、各店舗で手作りの焼豚 5 枚！ 担担麺風で人気のロングセラー 10 月 16 日より

「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麺食^{めんしょく}（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、期間限定メニュー『焦がしごまみそラーメン』（840 円・税込）を、2019 年 10 月 16 日（水）～12 月 9 日（月）まで販売します。



■ 焦がしたごまの香ばしさと店舗仕込みの“香味ラー油”が食欲を膨らませる逸品

『焦がしごまみそラーメン』は、ごまペーストとみそを混ぜ合わせた“ごまみそベース”に、ごまを加えて炙り、そこへクラッシュピーナッツを加えた、香ばしくて奥深いコクのある濃厚スープに仕上げた、人気メニューです。さらには、フライドオニオンの旨味がたっぷりの、店舗で仕込む坂内特製“香味ラー油”のピリッとした辛さが味を引き締めます。“香味ラー油”は各店舗で作りたてを提供しています。トッピングは、店舗で調理した新鮮な 7 種の野菜（もやし、ねぎ、万能ネギ、チンゲン菜、きゃべつ、にんじん、ミョウガ）約 150g と、各店舗で手作りしている焼豚 5 枚（1 枚約 10g）が入って、ボリューム満点な担担麺風の逸品です。



■ 16年目に突入！進化をさせたレシピで注文率1位の人気メニュー

『焦がしごまみそラーメン』は、リニューアルを重ね、進化をしてきました。まず、原型である『ごまみそラーメン』が、16年前に季節限定商品として発売を開始しました。当時は、不定期に様々な季節限定商品を販売していましたが、その中でも「一度で2度おいしい！ラー油をかけて担担麺風」のキャッチコピーで売り出した『ごまみそラーメン』は、大ヒット商品となりました。その後、焼豚を2枚から3枚へ変更し、そして、2008年に、“焦がしごまみそ”として初めて販売を開始しました。2010年には、当チェーンのこだわりでもある「手作り焼豚」を、喜多方ラーメンと同じ5枚にし、坂内の焼豚を堪能していただけるようになりました。さらに「コク増し」のクラッシュピーナッツを加え、自家製の香味ラー油で味を引き締めた現在の焦がしごまみそラーメンは、2015年に改良された商品です。

もともと濃厚なごまみそスープでしたが、2015年の改良で、ピーナッツのうま味成分がスープに染み渡り、飲んだ瞬間に広がる味わいが、より一層深みのあるものに変化しました。しかし、ごま特有の“まったり”とした味も強調されたため、味の引き締め効果のある自家製の香味ラー油を、アクセントとして加えました。この幾度かの改良を加え、進化し続ける『焦がしごまみそラーメン』は、季節限定商品の中でも、注文率の一番高いラーメンとなっています。

『焦がしごまみそラーメン』の変遷



【2003年：発売当初 630 円】
「ごまみそラーメン」として登場



【2008年：販売価格 700 円】
焼豚を2枚から3枚に増量



【2008年：販売価格 730 円】
「焦がしごまみそ」として実験販売



【2010年：販売価格 780 円】
焼豚5枚の「焦がしごまみそ」登場

2006年：販売価格を670円に変更



2015年：販売価格 820 円
クラッシュピーナッツと
坂内特製“香味ラー油”を
加えたレシピに大幅リニューアル

2018年：販売価格 840 円

■ 均一化された味より、手から伝わる温かい味わいにこだわった“完全手作りチャーシュー”

当社は、チェーン店でありながらセントラルキッチンを持たず、チャーシューや具の野菜は、毎日各店舗にて仕込みを行っています。ブレのない均一化された味、というのがチェーン店の特徴でもあります。当社はあえて、“手作りにしかない温かい味わい”にこだわり、毎日、店舗で仕込みを行っています。特に、チャーシューは、1日数回に分けて、約2時間かけて柔らかく煮込んでいる“完全手作りチャーシュー”です。

『焦がしごまみそラーメン』や、当社の看板メニュー『喜多方ラーメン』（680 円・税込）には、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、厳選した「熟成肉」を使用しており、うま味成分が多く含まれています。噛めば口に広がる特製醤油風味とやわらかさが格別で、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。

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。



平打ち熟成多加水縮れ麺



透明豚骨スープ



とろける特製チャーシュー

【商品概要】

商品名 : 焦がしごまみそラーメン
販売期間 : 2019年10月16日(水)～12月9日(月)
販売店舗 : 下記60店舗にて販売

[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 / 笹塚店 / 千歳烏山店 / 四谷店

歌舞伎町店 / 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

[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

[高知県]六泉寺店

価格 : 840円(税込)

※キャンペーン: 11月6日(水)～8日(金)は特別価格 760円で提供します。

(上記販売店舗より、笹塚店、千歳烏山店、亀戸店、岩槻店、西蒲田店、川崎東田店
除く 54 店舗にて実施)

商品特長 : ごまペーストとみそを混ぜ合わせた“ごまみそベース”に、焦がしたごまを加えた香ばしい濃厚スープに、クラッシュピーナッツを入れ、奥深いコクのあるスープに仕上げた人気メニュー。各店舗で作りたての坂内特製“香味ラー油”のピリッとした辛さが味を引き締める逸品。

URL : <https://ban-nai.com/?p=548>

【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。

乾いたのどを潤すお冷として提供している美味しい麦茶、平日ランチタイムの半ライス無料サービスは、当チェーン店創業当時から変わらぬ“お疲れ様と応援”の気持ちです。日中元気に働いている方や学生の方はもちろん、たくさんの地元のお客様にもご支持いただいています。



定番『喜多方ラーメン』680 円（税込）
焼豚 5 枚！毎日食べられる美味しさ。

【会社概要】

- 社名 : 株式会社 麵食
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 10 月現在）
店舗数 : 国内65 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
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 麵食 担当：奥寺紀代 電話：03-3298-6161 E-mail：m-okudera@mensyoku.co.jp |