

顧客招待で試食と意見交換『第 3 回 坂内向上委員会』開催 “定食”をリニューアル 生の声を活かしレシピ開発 モバイル会員 12 名を招待予定 11/9（土）16 時より浜松町ハマサイト店

「喜多方^{きたかた}ラーメン^{らーめん}坂内^{ばんない}」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、モバイル会員から 12 名を招待して試食と意見交換をするイベント『第 3 回坂内向上委員会』を、11 月 9 日（土）16 時より「喜多方ラーメン坂内 浜松町ハマサイト店」にて開催します。

■坂内ファンの意見を参考にメニューを改良 定食需要高いサラリーマンら 12 名を招待



当社では『坂内向上委員会』と銘打ち、当店をこよなく愛してくださる“超”常連客を招いて、試食会及び意見交換会を定期的に開催しています。どうしたらお客様にもっと喜んでもらえるのか、どうしたらもっと坂内に来てもらえるのかをコンセプトに、直接坂内ファンであるお客様と対話してその意見をレシピに取り入れるという新たな取り組みです。

2018 年 6 月に第 1 回目を実施し、塩ラーメンの試食を行い、レシピのリニューアルの参考にしました。

第 2 回目の 2019 年 2 月には、女性顧客のみ 15 名 を招待して、女性向けに開発したコロチャ（通常のスライスしたチャーシューではなく、角切りにし、女性でも口に入れやすい形）を試食してもらいました。いずれも、アットホームな雰囲気の中、活発な意見が飛び交う場となりました。そこでの意見を参考にし、改良して誕生したのが定番新メニューの『塩ラーメン』と、季節限定新メニュー『炙り味噌コロチャと 10 種の野菜ラーメン』（2019 年の 4 月～6 月まで販売）で、新メニューは大変好評を得ました。

そして今回、第 3 回目のテーマは“定食”のリニューアルです。これまでの“定食”は夜にサラリーマンからの注文が多いメニューでしたが、男性にも女性にも支持されるメニューとして改良したいと考え、この度のリニューアル対象にあがりました。

これまで 2 回の開催では試食や意見交換だけでなく、歴代メニューのクイズや福島県名物の紹介のほか、福島県の銘菓などのお土産も用意し、より坂内のファンになってもらうコンテンツを実施しています。今回も趣向を凝らした催しをおこなう予定です。



第 2 回『坂内向上委員会』の様子

■顧客と企業の距離を縮める取り組みを継続的に

当社はチェーン店でありながらも店内調理にこだわり、1 杯のラーメンの“手作りの美味しさ”を提供しています。今後もこのような会を継続的に実施し、当店への要望や想いに耳を傾け、店舗活動に活かしながら顧客と企業との距離を縮めていきたいと考えています。

■『第3回坂内向上委員会』開催概要

日時 : 2019年11月9日(土) 16:00~19:00 (報道受付開始 15:30)
場所 : 喜多方ラーメン坂内 浜松町ハマサイト店
(住所: 東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング ハマサイトグルメ 2F)
アクセス : 浜松町駅北口を出て徒歩 3 分
参加者 : 12 名
スケジュール : 15:30 開場
16:00 開始
19:00 終了予定

【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 65 店舗(直営店 23 店舗、加盟店 42 店舗)、海外 6 店舗(2019 年 11 月 1 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
・その他飲食業「茹であげうどん・そば 麦の城」、「そば処 笑庵(しょうあん)」、
スペインバル「Bar de ollaria (バル デ オジャリア)」の運営
・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生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。

