

## 『第一回 KRB(喜多方ラーメン坂内)総選挙』アンケート結果発表 期間限定メニューの一一番人気がついに判明!

**見事1位に輝いたのは「焦がしごまみそラーメン」 12月9日まで提供中**

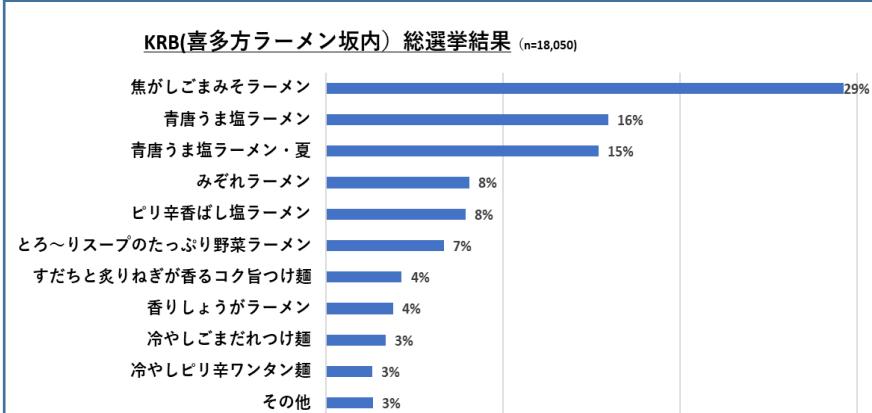
「喜多方ラーメン坂内」をFC事業展開する株式会社麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、坂内モバイル俱楽部の会員を対象に”期間限定メニュー（※）”の中から一番人気ラーメンを選ぶ、『第一回 KRB（喜多方ラーメン坂内）総選挙』を実施しました。

2019年10月11日～10月31日の間に、エントリー商品10商品の中から、「コレ好きだった！」

「コレにはまっていた！」と思うもの1商品に投票をしていただき、回答18,055票を集計しました。

（※期間限定メニューとは通年では販売していない季節商品で、現在は年6メニュー・期間は各2カ月で販売しています。）

### ■男女・全年代でダントツトップの限定商品は「焦がしごまみそラーメン」！



この度実施した、第一回 KRB(喜多方ラーメン坂内)総選挙の結果、期間限定メニュー10品の中でダントツのトップ人気を獲得したメニューは、「焦がしごまみそラーメン」でした。「焦がしごまみそラーメン」は、男女・年代別すべての部門においてトップを獲得し、全体では約3割の方の支持を得ています。

「焦がしごまみそラーメン」は、焦がしたゴマの香ばしさと、店舗仕込みの“香味ラー油”が食欲をそそる坦々麺風の一品で、トッピングには7種類の野菜が約150gと各店舗で手作りしている自慢のチャーシュー5枚が入った、ボリューム満点の傑作です。2003年に濃厚なゴマ味噌スープが特徴の「ごまみそラーメン」として登場し、2008年には「焦がしごまみそラーメン」として進化し、さらに2015年の改良で、ピーナッツのうま味と味を引き締める自家製香味ラー油がアクセントとして加わり、寒い時期にぴったりの味に仕上がりました。季節限定メニューの中では注文率の一番高い商品となっており、今回の投票結果でもその人気を証明しました。



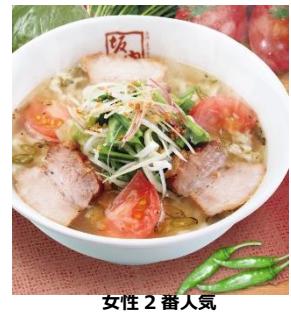
「焦がしごまみそラーメン」は、偶然にも現在提供中で、12月9日（月）まで全国60店舗にて販売しています。

## ■女性人気高い「青唐うま塩ラーメン・夏」「みぞれラーメン」

男性の投票結果は全体の結果とほぼ同じでしたが、女性の投票結果には特徴がみられました。全体で3位であった「青唐うま塩ラーメン・夏」が女性では2位で、1位の「焦がしごまみそラーメン」との得票差は、わずか72票と、大変僅差の争いとなりました。また、男性の6位だった「みぞれラーメン」は、女性では4位であったため、全体でも4位に押し上げる結果となっています。

「青唐うま塩ラーメン・夏」は、透明スープでありながら、具にトマトを使用した鮮やかさと、ペペロンチーノからヒントを得た炙った青唐辛子の辛さと酸味の絶妙なバランスのスープが女性好みの味だと考えられます。

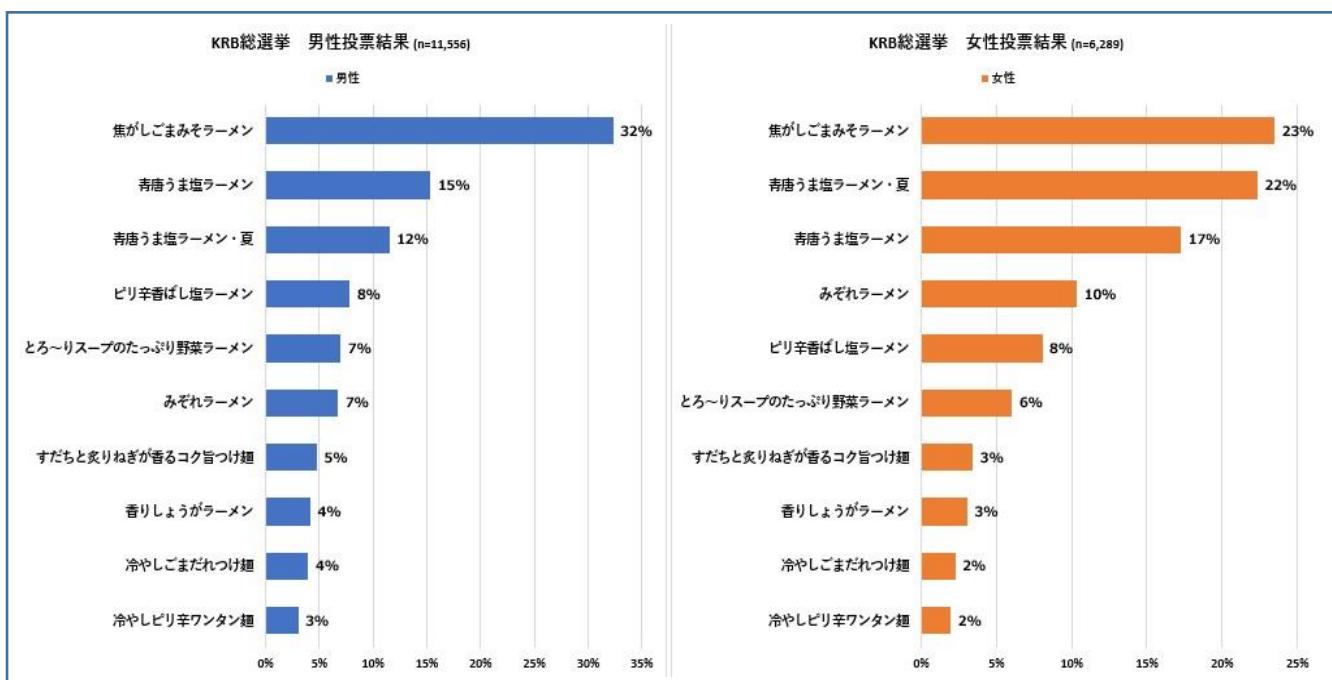
また「みぞれラーメン」は、さっぱりとした大根おろし(みぞれ)とゆず胡椒を溶かした風味豊かなスープが繊細な女性の口に合って支持されていると考えています。「みぞれラーメン」は、当社初の期間限定メニューとして2007年に提供を開始し、以降12年間ほとんどレシピを変更せず販売しているロングセラーメニューです。



女性2番人気  
「青唐うま塩ラーメン・夏」



ロングセラーメニュー  
「みぞれラーメン」



「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」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。このチャーシューは、厳選したスペイン産の白豚を使用しており、うま味成分が多く含まれた熟成肉を、毎日店舗で2~3回仕込んでいる、「完全手作りチャーシュー」です。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。

## 【エントリー商品】

本格的に期間限定メニューの販売を始めた 13 年前から、現在までの商品から 10 商品を選んでエントリーしています。過去に販売していた実績がある過去商品も含まれます。1 人いずれか 1 メニューに投票していただきました。



1.みぞれラーメン  
(2007年~2018年)



2.青唐うま塩ラーメン・夏  
(2010年~)



3.焦がしごまみそラーメン  
(2008年~)



4.すだちと炙りねぎが香る  
コク旨つけ麺(2014年)



5.ピリ辛香ばし塩ラーメン  
(2015年~)



6.とろ~りスープのたっぷり  
野菜ラーメン(2017年)



7.香りしょうがラーメン  
(2008年)



8.青唐うま塩ラーメン  
(2009年~)



9.冷やしピリ辛ワンタン麺  
(2013年)



10.冷やしごまだれつけ麺  
(2007年~2009年)

### 【調査概要】

調査タイトル KRB(喜多方ラーメン坂内)総選挙

調査対象 全国の坂内モバイル倶楽部会員

調査期間 2019年10月11日~2019年10月31日

調査方法 インターネットによる調査

提出数 18,055 サンプル

実施機関 株式会社 麺食

## 【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: 福士 (ふくど)

電話: 03-5411-0066

携帯: 080-6538-6292

E-mail: [pr@netamoto.co.jp](mailto: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。



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。

