

喜多方とスペインがラーメンでコラボ？！ こだわりのチャーシューは 脂の甘み広がるスペイン産白豚 「スペインポークを食べて、スペイン旅行を当てよう！」で紹介

株式会社麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）がFC事業展開する「喜多方ラーメン坂内」は、スペイン大使館が2019年12月15日まで実施している「スペインポークを食べて、スペイン旅行を当てよう！」のキャンペーンサイトにて、ラーメンの焼豚にスペイン産白豚を提供する店舗としてメニューが紹介されています。

キャンペーンサイト：<https://spanishpork.jp/contest/>



スペイン産白豚を提供するレストラン



喜多方ラーメン坂内

トロうま特製焼豚を載せた本場喜多方ラーメン国内全店舗（65店舗）
<https://ban-nai.com/shop/>

■チャーシューおいしさの秘訣はスペイン産白豚にあり

「喜多方ラーメン坂内」では2014年ごろから、チャーシューに使用する豚肉をスペイン産にしています。それまではカナダ産を使用していましたが、病気(PED)の流行などで安定供給が難しくなり、他の地域からの輸入を模索していました。

様々な地域を検討した結果、スペインでは、豚にコーン、麦、オリーブのかすなど自然素材の餌のみを使用しており、肉質がとても良く、獣臭もほとんどありません。さらにスペイン生ハムで培った高い熟成技術を生かし、現地で熟成し、良い状態を保ったまま輸入が可能です。チャーシューに使用するバラ肉は、スペインでは需要がそれほど多くない部位であるため、コストダウンにも成功しています。「喜多方ラーメン坂内」では、高品質のスペイン産熟成白豚を安定的かつ安価に輸入する販路を確保し、おいしいチャーシューを提供しています。

【白豚 カナダ産とスペイン産の相違点】（当社比）

「喜多方ラーメン坂内」は、多店舗展開でありながら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。こだわりのスペイン産熟成白豚も、全ての店舗で店内調理により美味しいチャーシュ

	カナダ産	スペイン産
輸入形態	冷蔵（チルド） 輸送中に熟成	冷凍（フローズン） 現地で熟成後、輸送
餌	大麦、小麦、コーンなど自然素材の他、サブリ等も使用	コーン、麦、オリーブのかすなど自然素材のみ
部位 (バラ肉)	BBQで人気のため、夏には需要が増え入手困難・高額に	国内需要があまり高くないため安価

一へと生まれ変わります。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。

【スペインポークを食べて、スペイン旅行を当てよう！概要】

キャンペーン期間	: 2019年11月1日（金）～12月15日（日）	
キャンペーンサイト	: https://spanishpork.jp/contest/	
主催	: スペイン大使館	
内容	: @spanishporkjapan をフォローし、レストランでスペイン産白豚料理の写真を撮影して、「#美食の国が育んだスペインポーク」と店名をハッシュタグ # としてつけて投稿すると、抽選で賞品が当たるキャンペーン。「喜多方ラーメン坂内」で食べたラーメン（チャーシュー）の写真で投稿できます。	
賞品	: バルセロナ旅行	3泊5日(1組2名様)
	ハモンセラーノセット	3名様
	スペインのキッチングッズ	10名様

【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

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。

