

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 12 月 9 日
株式会社麺食

「店舗で麺切り・手もみ」の熟成麺をご提供 茨城県に 5 店舗目の『喜多方ラーメン坂内』がやってきた！ 12 月 9 日（月）グランドオープン！

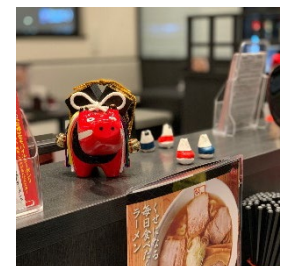
「喜多方ラーメン坂内」の FC 事業を展開する、株式会社麺食(本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原 誠)は、茨城県石岡市の商業施設、フォレストモール石岡に、「喜多方ラーメン坂内 石岡店」を、2019 年 12 月 9 日(月)に、オープンいたしました。



当店は、茨城県の 5 店舗目となるお店で、毎日の生活に欠かせないものがそろそろ、スーパーや薬局などが隣接した「フォレストモール石岡」の一角にあります。喜多方ラーメン坂内は、「毎日でも食べられる味」と「子供からおじいちゃん、おばあちゃんまでが楽しめるラーメン」が特徴です。毎日の買い物、また、仕事の合間のランチタイム、など、普段の生活の流れの中に、日常食であるラーメンを、当店を通して楽しんでいただける場所となっています。

フォレストモール石岡の大型駐車場があるので、安心して、車で来店できる場所です。

店内に入ると、会津・喜多方の民芸品や、ゆかりのある小物が出迎えてくれます。「ホッとする」空間で、ひとときの癒しもラーメンと一緒にご提供いたします。



■「店舗で麺切り・手もみ」の熟成麺を提供する 5 店舗目のお店

「麺帯」と呼ばれる板状の麺のまま熟成させ、その日に使う分だけ、店舗で切り、一玉一玉しっかりと手もみをした縮れ麺を提供する、5 店舗目のお店です。

熟成庫を店舗に完備し、徹底した温度管理の下、ゆっくりと満遍なく「麺帯」を熟成させています。この熟成された板状の麺を、線状に切り、人の手で手もみを行うことで、不ぞろいではありますが、コシがあり、スープもしっかりと絡む麺となります。



この「切り立て手もみ熟成麺」が食べられるのは同じ茨城県の潮来店、取手店、岩手県奥州市の水沢店、埼玉県の杉戸店と、ここ石岡店の 5 店舗のみとなっています。

■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る、“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。

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ができるお店です。

■主なメニュー

①喜多方ラーメン 680 円 (税込)

毎日お店で仕込む「とろ旨チャーシュー」を 5 枚盛った、シンプルなラーメン。毎日でも食べられる味で、当チェーン 1 番人気のラーメンです。



②ねぎラーメン 790 円（税込）

細切りのねぎに、オリジナルのピリ辛ダレを和えたシャキシャキねぎが楽しめるラーメン。人気過ぎて、「坂内食堂本店」へ逆輸入となりました。細切りねぎの下には、自家製のコロコロチャーシューが入っています。



③焼豚ラーメン 970 円（税込）

店舗仕込みの「手作りチャーシュー」を、麺が見えないほどたっぷりと盛った、当チェーンの看板メニュー。本店の坂内食堂では“肉そば”と呼ばれ、お店の代名詞ともなっています。



④ねぎ焼豚ラーメン 1070 円（税込）

たっぷりの「手作りチャーシュー」とピリ辛の細切りねぎをふんわり盛ったラーメン。坂内通の方ほど好んで食べることが多い商品です。



⑤ごま油香るねぎとキャベツの塩ラーメン 780 円（税込）

細切りのねぎに彩り野菜を食べやすい大きさにカットして一緒に盛った、野菜が摂れる塩ラーメン。自家製の“ごまラー油”の香りと、ピリッとした辛さが、食欲をそそります。



⑥しょうが風味のあったか味噌ラーメン 780 円（税込）

しょうがを利かせた味噌スープに、たっぷりの野菜を盛った味噌ラーメン。みじん切りの玉ねぎが、味噌スープをまろやかな味わいにしてくれます。しょうがで身体がポカポカあたたまります。



「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。

【『喜多方ラーメン坂内 石岡店』店舗概要】

店舗名 : 喜多方ラーメン坂内 石岡店
所在地 : 茨城県石岡市石岡 12886 番フォレストモール石岡 G 棟
席数 : 50 席
営業時間 : 全日 11:00~22:00(L.O. 21:45)
定休日 : 年中無休
URL : <https://ban-nai.com/shop/>

【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 : 72 店舗 (直営店 24 店舗、加盟店 42 店舗)、海外 6 店舗
※2019 年 12 月 9 日現在
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
・新業態開発と運営名称

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社麺食 広報担当 : 奥寺紀代

電話 : 03-3298-6161

E-mail : m-okudera@mensyoku.co.jp