

---

坂内総選挙では 2 位に輝いた“透明スープの辛いやつ”  
**青唐辛子＋辛味大根×冬野菜の  
『青唐うま塩ラーメン』販売！**  
「辛いラーメンは赤い」の概念をくつがえす

---

「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、青唐辛子の辛いスープと冬野菜の旨味が感じられる「青唐<sup>あおとう</sup>うま塩<sup>しお</sup>ラーメン」を、2019 年 12 月 10 日（火）から 2020 年 2 月 12 日（水）までの期間限定で販売いたします。

「青唐うま塩ラーメン」は、坂内チェーンとして初めての“辛い味の美味しいスープ”を追及した商品です。今年で 11 回目の販売を迎えるラーメンで、10 月にモバイル会員様を対象に行った人気商品投票の KRB（喜多方ラーメン坂内）総選挙では、2 位に選ばれました。



«青唐うま塩ラーメン»

## ■青唐うま塩ラーメンについて

「辛すぎる！」や「なぜレギュラーメニューにしてくれないの？」など、様々なお叱りを受け続け、リピーターを確立してきた“冬の定番商品”。炙った青唐辛子とラードを入れて、さらに、辛味大根を摩り下ろして加えた、ガツンとした辛さを融合させた塩ラーメンです。見た目は透明で辛さを感じさせないスープですが、一口飲めば、真っ直ぐに突き抜ける辛さが口いっぱいに広がります。トッピングには白菜とにら、ネギ、みょうが、そして、店舗仕込みの焼豚を 5 枚。辛いスープに野菜の甘みが際立つ味わいに仕上げました。

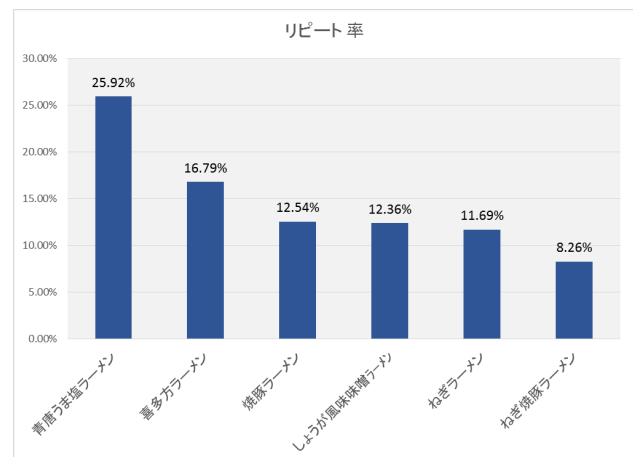
青唐辛子は、スッカリとした辛さであることが特徴です。そして、一緒に炙っているラードは、店舗で焼豚を仕込んでいる時にできる“出来立てのラード”です。辛さが出来立てラードに広がり、コクと旨味が“クセになる辛さ”を出来上がります。

#### ■青唐うま塩ラーメンの開発について

「辛い味のラーメン」の商品開発は、最初、キムチや豆板醤などの食材を使用して作られました。しかし、“スープや焼豚と味が合わない”、“辛さが中途半端”、“旨味が少なく、ただ辛いだけ”など、味が定まらないことが続きました。味が定まらない要因として、老若男女全ての人が食べられる“そこそこの辛さ”を意識していたこともありました。

そこで、辛いものが苦手な方には「ごめんなさい」とお断りをし、「辛いものが好きな方が食べなくなる辛いスープ」に絞り、再度、開発を行いました。そのときに、ヒントになったのは、なんと『ペペロンチーノ』。見た目は辛そうではないのにピリッと辛さがあり、それに加え、旨味もしっかりと感じられるパスタ。これらの要素を参考にし、「青唐うま塩ラーメン」は出来上がりました。「辛いものは赤い」という概念をくつがえして、当店の特徴のひとつである透明スープを生かし、冬だからこそのシンプルな彩りと味わい、そして、見た目と味のギャップも楽しめる一杯です。

青唐うま塩ラーメンは、2009年より、一部店舗で販売を開始しました。味の特徴から、「辛さの苦手な方は注文しない」商品ではありますが、リピート率は非常に高く、一番人気の喜多方ラーメンに比べ、約9%も高くなっています。販売から10年経過しましたが、現在では、青唐うま塩ラーメンの販売の時期にしか来店されないお客様もいらっしゃるほどの冬の人気商品となっています。



《青唐うま塩ラーメン 直営店でのリピート率》

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。

#### 【商品概要】

商品名：青唐うま塩ラーメン

販売価格：普通盛り 790 円 大盛り 940 円（全て税込み）

販売期間：2019 年 12 月 10 日（火）～2020 年 2 月 12 日（水）

販売店舗：国内 66 店舗中 60 店舗で販売

【岩手県】水沢店

【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

[千葉県] 蘇我店・市川店・船橋店・木更津店

[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

[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

商品 URL : <https://ban-nai.com/?p=687>

#### 【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](mailto:m-okudera@mensyoku.co.jp)