

“喜多方ラーメン”を世界に広め、福島を元気に！ きたかた観光大使の麺食会長が 喜多方市長を訪問 寄付と活動報告を実施 12月10日

「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）の会長 中原明は、2019年12月10日（火）に福島県喜多方市の遠藤忠一市長を訪問し、売上的一部分を寄付するとともに、喜多方市や福島県の魅力を世界に伝える活動について決意を伝えました。



左：遠藤忠一喜多方市長 右：麺食会長中原明

■伝統や味の魅力を海外に伝え、外国人の人々にも喜多方の認知拡大

当社会長中原明は、東日本大震災から10年目となる2020年を目前に、「復興の火」を絶やさず、微力ながら支援したいと考え、この度の寄付と訪問に至りました。

当社は近年、海外展開に力を入れています。中原からは、「きたかた応援大使として、喜多方市の魅力をラーメンで伝えるべく、精力的に海外に進出しています。中でも力を入れているのは、喜多方市と姉妹都市であるオレゴン州ウィルソンビルがあるアメリカ。2019年9月には、グルメで知られるニューヨークのマンハッタンにも出店を果たしました」と報告。喜多方市が制作してある英文パンフレットは大変好評であり、また海外の人に「喜多方に行ってみたい」と思ってもらいたいと、起き上がりこぼし、赤ベコ、中原自らが手作りした会津唐人唄などを店内に飾り、思いを伝えるアンテナショップ的役割を担っていると自負していることを伝えました。遠藤市長からは、「まだオレゴン州ウィルソンビルにはラーメン店がないため、ぜひ出店して本場の味を知ってほしい」と、さらなる期待を込めたお言葉をいただきました。

中原が「喜多方を知ってもらえることが喜び。微力だができることに取り組んでいきたい」と話し、喜多方市の魅力をさらに世界にまでアピールし、また福島を元気にしていく決意を共にしました。

原発事故の影響で風評被害もあった福島県ですが、当社は“おいしいものは万国共通に笑顔を作る”を合言葉に、喜多方市とのつながりを今後も深めていきたいと考えています。



2019年9月にオープンした
ニューヨークのアッパーウエストサイド店

■食材も、電気も。地元産にこだわる消費で福島を元気に！

当社では、「喜多方ラーメン坂内」の麺は喜多方市の曾我製麺から仕入れ、喜多方ラーメンを看板に掲げるチェーン店では唯一、福島県内の大和川酒造店やほまれ酒造から直接仕入れた日本酒を提供するなど、今も本店「坂内食堂」がある福島県と深いつながりがあります。

2019年1月からは、一部店舗で使用する電力を「みんな電力」に切り替え、地元の電力会社である会津電力と、農業生産法人銀座ミツバチが手がける福島県荒井の発電所「荒井ビーガーデン」の電力を、宇都宮店・潮来店の2店舗で利用しています。

また福島県だけでなく東北の復興支援に継続的に取り組んでおり、ボランティア活動での炊き出しや喜多方ラーメン店巡りなど、新入社員を対象にした実地研修を年数回行っています。2019年も3月と11月に実施し、11月には4人の新入社員を含む総勢10名で喜多方市を訪れ、陸前高田市では桜の植樹を行いました。



2019年11月の新入社員研修。陸前高田市での桜の植樹の様子

当社は、喜多方市で創業した「坂内食堂」を本店に持ち、喜多方のラーメン文化を誇りに事業を展開する企業です。世界の人々がまだ知らない喜多方市をはじめとした福島の魅力を伝え、多くの人に足を運んでもらうために、今後も地域の発展に貢献してまいります。

【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66店舗(直営店24店舗、加盟店42店舗)、海外6店舗(2019年12月25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)」、「ベトナム・アリス」、「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)

MOBILE: 080-6538-6292

TEL: 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788

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的の麺です。



〈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。

