

こんな時だからこそ、支えてくださる皆様に感謝を伝えたい！
「春の^{ばんない}坂内まつり」で喜多方ラーメンがサンキュー価格の“390 円”！
～3月26日（木）・27日（金）の2日間限定で開催～

「喜多方ラーメン坂内」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、創業 32 周年を迎え、これまで支えてくださった多くの方々への感謝の気持ちを込めて、「喜多方ラーメン」680 円を 390 円で販売する『春の坂内まつり』を、3月26日(木)・27日(金)の2日間限定で開催いたします。(価格は全て税込)

喜多方ラーメン坂内：<https://ban-nai.com/?p=861>



【感謝の気持ちを込めてサンキュー価格】

当社は昭和 63 年 5 月に創業し、同年 12 月に 1 号店がオープンいたしました。今期、32 年目を迎え、これまで、大きな震災や台風など、様々な不安事があった中、多くのお客様はもちろん、お取引先の皆様、働いてくれているスタッフやそのご家族など、関係者の皆様に感謝の気持ちを込めて、春のキャンペーンを行ってきました。今年も変わらず、感謝の気持ちをお伝えすべく、喜多方ラーメンを通常 680 円のところ、2 日間限定で、サンキュー価格の 390 円で提供いたします。

一年前より予定をしていた「春の坂内まつり」ですが、昨今の新型コロナウイルスの影響により、開催すべきかどうか、検討をいたしました。結果として、不安がある中でも楽しみに足を運んでくださるお客様がいて、食事をしていただくことが元気に繋がるということ、そして、笑顔で元気に出勤をしてくれるスタッフの生活を守ることを優先に考え、今回の開催を決定いたしました。

【“ばんない”と読んでいただきたいから「坂内^{ばんない}まつり」】

これまで「春の喜多方ラーメン祭」と称して、春のキャンペーンを行ってきました。しかし、当社の屋号である「喜多方ラーメン坂内（ばんない）」が読みにくいからか、『喜多方さん』や『坂内（さかうち）さん』と呼ばれることが多く、「ばんない」という名前を覚えていただきたいと思い、昨年の 2019 年から「春の坂内まつり」という名称に変更してキャンペーンを行っています。

このキャンペーンは、期間中、毎年 50,000 杯以上の喜多方ラーメンを販売しています。喜多方ラーメンに味玉やワンタンなどのトッピングをしても大変お得。ご飯や餃子などサイドメニューとの組み合わせもオススメです。ぜひご家族やご友人、お仕事仲間と一緒にご来店ください。

【春の坂内まつり 概要】

開催日：2020 年 3 月 26 日(木)・27 日(金)

内容：喜多方ラーメン 通常価格 680 円 → 390 円(大盛り+150 円)

開催店舗：65 店舗中 51 店舗

※金額は全て税込

【開催日別店舗一覧】

〔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 / 曳舟店 / 小岩店 / 西五反田店
五反田駅前店 / 大森東口店 / 大森店 / 西蒲田店 / 初台店 / 四谷店
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 / 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 / 石岡店 / 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

〔長野県〕東部町店 / 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

【「喜多方ラーメン坂内」が提供する“喜多方ラーメン”】

当チェーンが提供する“喜多方ラーメン”の特徴は大きく3つ。本店「坂内食堂」の味を受け継ぐ、チェーン誕生から変わらない手作りの味のこだわりです。

=====

★各店舗で毎日仕込んでいる“完全手作りチャーシュー”★

チェーン店でありながら、各店舗で毎日、そして、一日に数回に分けて仕込んでいる“手作りチャーシュー”がなんと 5 枚。見た目はチャーシュー麺と間違われるほどのチャーシューの量ですが、口に広がる特製醤油風味とやわらかさで、若い方から年配の方まで、年齢問わず人気の一品です。

=====



★水分を多く含んだモチモチの食感の平打ち熟成多加水縮れ麺★

生麺の状態で 170g(茹であがりで約 260g)もある喜多方ラーメンの麺は、水分が多く、優しい味わいです。気温や湿度の変化を確認し、提供までの時間を計算して熟成させており、一玉ずつ丁寧に手もみをした太縮れ麺です。しっかりと茹で上げることでモチモチの食感と“硬さ”とは違う“コシ”が生まれます。

=====

★豚骨の透明スープと、特製醤油を合わせたコクのあるあっさり味★

“豚骨”と聞くと、白濁したスープが一般的ですが、当チェーンのスープは、じっくり時間をかけて炊き出すことで、あっさりしていながらもしっかりとコクのある味わいになっています。手作りチャーシューの味と馴染む、特製の醤油ダレと合わせた透き通ったスープです。



「喜多方ラーメン坂内」は、チェーンでありながら、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。

【会社概要】

名称 : 株式会社麺食(めんしょく)
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
設立 : 1988 年 5 月
店舗数 : 71 店舗(直営店 24 店舗、加盟店 41 店舗、海外 6 店舗) ※2020 年 3 月 25 日現在
代表者 : 代表取締役社長 中原 誠
ホームページ : <http://ban-nai.com/>
資本金 : 2,500 万円
従業員数 : 430 人 (2019 年 5 月現在)
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・スペインバル・ベトナム料理店の経営
・新業態開発と運営

【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