

おいしさと一緒に、無病息災・家内安全も全国の家庭に届けたい こだわりの平打ち麺と豚の旨味が詰まった醤油スープを再現

「喜多方^{ぼんない}ラーメン^{ぼんない}」カップ麺 4月14日から発売開始

「喜多方^{きたかた}ラーメン^{ぼんない}」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）の監修したカップ麺「明星 喜多方^{めんしよく}ラーメン^{ぼんない} 坂内^{ぼんない} コク醤油」が、2020年4月14日（火）から全国のファミリーマートで数量限定にて発売を開始されました。

■「喜多方^{ぼんない}ラーメン^{ぼんない}」の味わいをノンフライ麺で再現



「明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油」

当社が監修した、「明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油」は、こだわりの平打ち麺と豚の旨味が詰まった醤油スープが特徴です。

店舗で仕込むスープは、豚骨を弱火でじっくり炊き出し旨味だけを抽出して、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明な豚骨醤油スープです。その醤油スープを忠実に再現し、ピリリと胡椒をきかせた大人の味わいです。

店舗では、提供するタイミングに合わせて熟成させているこだわりの手もみ縮れ麺「平打ち熟成多加水麺」を使用。その麺に限りなく近づけた、もちもちシコシコ食感で、スープによく絡む喜多方ラーメン独特の弾力ある麺をノンフライ麺で再現しました。

具には、ネギ、メンマのほかに、当店自慢の手作りトロウマ特製チャーシューに見立てた具材がボリューム感を醸し出します。

さらに、別添えの後入れ調味油を食べる直前に加えることで、コクと香りが立ちのぼり、あっさりとかってり感が絶妙なバランスで食欲をそそります。

■「喜多方^{ぼんない}ラーメン^{ぼんない}」の味わいをノンフライ麺で再現

パッケージには店舗の内装をイメージした喜多方の象徴である蔵の模様を、ふたには福島県会津地方に古くから伝わる縁起物のひとつである起き上がり小法師（おきあがりこぼし）をデザインしました。

起き上がり小法師は、転んでもすぐに立ち上がるころから「七転び八起き」の精神を表し、粘り強さと健康のシンボルとなっています。

当社は、おいしさとともに、「無病息災」「家内安全」を全国の家庭に届けたいという思いで、このカップ麺を監修しました。



起き上がり小法師をデザイン

■手作りにこだわった小さな蔵の町の“ご当地ラーメン”を、全国の家庭でも手軽に

喜多方ラーメンはもともと、地元の人たちを中心に食べられていたローカルフードです。それが“ご当地ラーメン”ブームに乗って、全国的に有名になり、いまでは札幌・博多に並ぶ日本三大ラーメンといわれるまでになりました。札幌・博多の大都市と違い、喜多方は人口5万人弱の小さな「蔵の町」です。古く

からきれいで美味しい湧水に恵まれ、醤油や味噌、清酒の醸造が盛んだった喜多方は、昔ながらの醸造蔵が数多く残っていました。また、朝からラーメンを食べる「朝ラー」の習慣があるほどラーメン好きで、ラーメンは人々の日常食として定着しています。

当社は、そんな手作りにこだわった小さな蔵の町の美味しいラーメンを日本に広めたいという思いから、「坂内食堂」の味を受け継ぎました。

2014 年からは海外進出も果たし、現在はアメリカに 6 店舗を構え、多くの方に喜多方ラーメンの味を知っていただく機会が増えました。

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。日本中・世界中の人々がまだ知らない喜多方市をはじめとした福島県の食文化の魅力を伝える一翼を担いたいと考えています。この度、カップ麺の発売により、全国どこでも手軽に喜多方ラーメン坂内の「手作り」と「出来立て」の美味しさを味わう機会を増やすことで、地域の発展に貢献します。



【商品概要】

商品名 : 明星 喜多方ラーメン坂内 コク醤油

発売開始日 : 2020 年 4 月 14 日

通常価格 : 210 円 (税抜) 226 円 (税込)

※軽減税率対象商品のため、税込価格は 8% で表記しています。

販路 : 全国ファミリーマート

※一部の地域および一部の店舗では取扱いのない商品がございます。



画像はイメージです

【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 : <https://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、FC 業務に付随する業務全般

国内 65 店舗(直営店 24 店舗、加盟店 41 店舗)、海外 6 店舗

・その他飲食業「茹であげうどん・そば 麦の城」1 店舗、「そば処 笑庵(しょうあん)」1 店舗、スペインバル「Bar de ollaria (バル デ オジャリア)」1 店舗、ベトナム料理「ヴェトナムアリス」1 店舗の運営

・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: 福土 (ふくと)	
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わ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。

