



# フードロスに取り組む らーめん店 《五ノ神製作所》が らーめんテイクアウト開始！

東京都青梅市に本店を持つ株式会社五ノ神製作所は、12月29日らーめんのテイクアウトを開始いたしました。

2007年創業以来、「捨てるのはもったいない精神」で、フードロスゼロを目標に、本来捨てられてしまう食材に付加価値を付けらーめんとして提供し続ける五ノ神製作所は、コロナ禍、来店できないお客さまのために、らーめんのテイクアウト&冷凍らーめんの開発に着手しました。

自宅で食べる際に、店舗で食べる味を損なわないよう、調理法や包材の研究を重ね、ついに店舗同様の味にたどり着きました！

五ノ神製麺所は東京都に4店舗、台湾に2店舗の合計6店舗を展開しています。お店の味をそのままに！

五ノ神製作所のこだわり抜いたらーめんを、ご自宅で味わっていただくチャンスです！

## 五ノ神製作所

創 業 2007年7月25日  
 設 立 2009年12月31日  
 代表者 代表取締役社長 伊藤真啓  
 店 舗 らーめん いつ樹 本店（青梅市）、つけ麺 五ノ神製作所（千駄ヶ谷）  
 鮮魚らーめん五ノ神水産（神田）、  
 らーめん 五ノ神精肉店 煮干し編（あきるの市）、  
 つけ麺五ノ神製作所 台北店、鮮魚拉麺 五ノ神水産 台中店  
 URL <https://gonokami.official.ec/>

**世界中すべての食材をらーめんに！！ 五ノ神製作所の願いです。**