



# ◆NEWS RELEASE◆新店オープン情報

2021年 5月 11日

## 博多で行列必至の明太子料理専門店が関西初進出

### 「元祖めんたい煮こみつけ麺 千日前店」6月1日オープン！

日本初の明太子料理専門店「元祖博多めんたい重株式会社(所在地:福岡市中央区)」は、2021年6月1日(火)に関西初となる「元祖めんたい煮こみつけ麺 千日前店」をオープンいたします。福岡名物として注目を浴びる「元祖博多めんたい重」で誕生した『元祖めんたい煮こみつけ麺』。池袋の1号店に続き、かねてより関西からも出店のご要望を数多くいただいております。自家製明太子をふんだんに使用した当店特製の「めんたい煮こみつけ麺」を楽しんでいただきたいと思います。この度大阪・千日前に出店いたします。



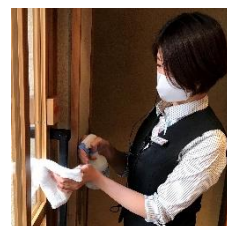
めんたい煮こみつけ麺(イメージ)



店内イメージ

#### — お客様の安全を第一に考え、十分に感染防止対策を講じて営業いたします —

- ・店内に自動アルコール消毒噴霧器の設置 ・客席の間隔を空け、飛沫感染を予防
- ・店舗入口に検温モニター及び殺菌灯の設置 ・客席及び厨房内の徹底した換気
- ・全従業員のマスク着用の徹底 ・全従業員の最低1時間に1回以上の手洗い、消毒
- ・お客様及び従業員が触れやすい場所において、1時間に1回以上のアルコール消毒
- ・お客様向けに消毒箇所のチェックシートを開示



### 元祖めんたい煮こみつけ麺 千日前店 関西初出店！【2021年6月1日オープン】

■住所 : 〒542-0075  
大阪市中央区難波千日前11-20,2F-3F

■営業時間 : 10:00~23:00

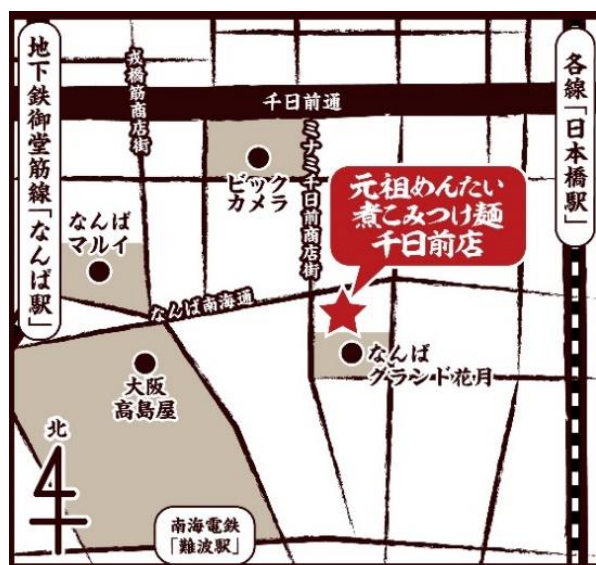
■席数 : 45席

■アクセス :

なんばウォーク(B21出口)またはNAMBAnan( E5出口)を出て、なんばグランド花月そば  
地下鉄御堂筋線「なんば駅(3番出口)」から徒歩5分

■公式WEB : <http://mentaitsukemen.com/>

※オープン日・営業時間は、状況に応じ変更する  
可能性がございます





# ◆NEWS RELEASE◆新店オープン情報

2021年 5月 11日

## 究極へのこだわり

### ■つけ汁

コクと旨味のかたまりである明太子。本場博多の明太子料理専門店『元祖博多めんたい重』だからこそ生み出せた“本物”の明太子をふんだんに使用。一口でも十分に旨味を感じる明太子を、一杯につき、まるまる1本分使用しています。そこに、“アゴ”や“昆布”からとった出汁を加え、トマトやしいたけなど十数種類の野菜と一緒にじっくりと煮込みました。



### ■麺

当店では粉の配合はもちろんのこと、粉の混ぜ方・生地のコネかたにも試行錯誤を重ねてまいりました。麺の中に空気をより多く送り込む当店独自の製法をあみ出し、もちもちとした中にふわっとした食感を実現。明太子のコクいっぱいのスープを絡めることで、さらにその存在感と上品な口あたりを実感いただけます。



### ■特製辛味だれ

めんたい煮こみつけ麺のために作った当店オリジナルの辛味だれ。明太子をベースに、唐辛子やほのかに香る柑橘など十数種類の香辛料を使用しているため、つけ汁の辛さが増すだけでなく、コクや旨味も更に際立たせる逸品です。好みの辛さ(6段階)を 入口に置かれた木札でご指定ください。



### ■割りスープ

ただ単につけ汁を薄めるだけでなく、旨味を引き立てるための「割りスープ」です。「深い味わい」「力強い旨味」「あっさり上品」など様々な個性を持った出汁をバランスよく合わせています。鍋の端から少しずつ溶かしながらお召し上がりいただくことで、味の変化をより一層感じられます。



### ■配膳へのこだわり

当店ではあえて「お盆は縦、麺は奥、つけ汁は手前」にして提供いたします。麺を持ち上げ、つけ汁にくぐらせ、口に運ぶ…という一連の流れを、美しい所作でお召し上がりいただけるよう考案した配置です。







## ◆NEWS RELEASE◆新店オープン情報

2021年 5月 11日

**お品書き**

## ■めんたい煮こみつけ麺セット 1,590円 (税込1,749円)

コクと旨味のかたまりである自家製明太子を丸々1本と10種類以上の野菜をふんだんに使用した「めんたい煮こみつけ麺」。素材の旨みを最大限に引き出すためにじっくりと煮こみ、濃厚なつけだれに仕上げました。もちもちの太麺につぶつぶの明太子が絡み、はじけるように旨みが広がります。明太子の旨味がしみわたったつけ汁にごはんを絡めれば至高の「めんたいめごはん」のできあがりです。

※単品(麺・つけ汁のみ)：1,280円 (税込1,408円)

※熱盛り・冷盛りをご選択いただけます

※麺の量をお選びいただけます【100g/200g/300g/400g(+税込308円)】

※辛みだれの量をお選びいただけます【基本(なし)/小旨辛/中旨辛/大旨辛  
激旨辛(+税込55円)/バカ旨辛(+税込110円)】



## ■めんたい煮こみつけ麺のために作った 半熟煮たまご 180円 (税込198円)

絶妙な火加減で“とろん”と仕上げた煮たまごを、魚介の旨味たっぷりの自家製たれに一昼夜漬け込みました。長時間漬け込むことにより、中央の黄身にまで濃厚な旨味がじんわりとしみこんでおります。つけ汁と黄身が混ざり合ったところに、麺を絡めてお召し上がりいただくと、コクの相乗効果でさらに箸がすすみます。



## ■めんたい煮こみつけ麺のために作った 煮こみ焼豚 290円 (税込319円)

希少な豚バラ肉を使用。弾力があり噛むと肉本来の旨味が広がる赤身と、甘味があり“ほろり”ととろけるあぶら身が特長です。独自の特殊製法により、たれの甘辛い香りの中に燻製の香ばしさがほのかに感じられます。この香りが明太子の旨味と組み合わせることにより、食欲が一層そえられることでしょう。大判にカットしておりますので、食べ応えのある食感も併せておたのしみください。



## ■飲めるほどのとろけるプリン 580円 (税込638円)

その名の通り、飲めるほどやわらかく、とろっとした舌触りのプリン。たっぷりの卵黄と甘い香りが食後の余韻に花を添えます。砂糖をじっくりと加熱した、程よい苦味と香ばしさが特長の“カラメル”と「ぷるっ」とした食感が特長の“カラメルジュレ”。琥珀色に輝く当店独自の“ダブルカラメルソース”が、プリンの甘みを優しく包み込みます。著名人からも賞賛のお声をいただく逸品です。



【リリースに関するお問い合わせ・取材のご依頼は以下までご連絡ください】

元祖博多めんたい重株式会社 広報宣伝

【TEL】070-7662-6562 (月川) ・080-8371-0768 (坂根) 【mail】pr@mentaiju.co.jp