

「我こそは坂内好き」ファンとの絆を深めるプロジェクトの集大成 コロナ禍で“いつも来てくれる”顧客の大切さを痛感

感謝を込めて新コンテンツ追加 6月8日

「喜多方^{ばんない}ラーメン^{めんしょく}」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）は、当社ホームページ（URL: <https://ban-nai.com/>）内にて、「お客様の声（ばんないファミリー＆ばんない店長座談会）」と「作り手の想い（坂内の匠）」のふたつのコンテンツを、2021年6月8日（火）に追加しました。



お客様の声（ばんないファミリー＆ばんない店長座談会）



作り手の想い（坂内の匠）

■コロナ禍で顧客の大切さを痛感 感謝を込めて「with ばんないプロジェクト」の集大成

当社は、2019年から「with ばんないプロジェクト」として、ファンとの交流や新商品を試食するイベント「坂内向上委員会」や、親子で参加する調理＆実食イベント「ばんないこどもチャレンジ」を開催し、「我こそは坂内好き」という“ばんないファミリー”との交流を深めてきました。

当社はこの度のコロナ禍で創業以来の窮地に陥りました。そんな未知の危機的事態を救ってくれたのが、昔からなじみの常連客やリピーターである“ばんないファミリー”の存在でした。“ばんないファミリー”は、コロナ禍においてもこれまで以上に当店を応援してくださり、そのありがたさを改めて痛感しました。そこで当社は、これまで支えてくださった“ばんないファミリー”への感謝の気持ちを形にしたいとの思いから、「with ばんないプロジェクト」の集大成でもあり、より“ばんないファミリー”との絆を深める取り組みとなる新コンテンツのオープンに至りました。



2019年8月に初開催した「ばんないこどもチャレンジ」

メインコンテンツは、「お客様の声（ばんないファミリー＆ばんない店長座談会）」です。1店舗1組の“ばんないファミリー”を推薦し、店長との対談を依頼。その対談の内容を順次発信していきます。店舗

のオープン時からご来店いただいている方や、歴代の店長すべてを知っている方などが登場し、スタッフとの距離の近さを感じさせるエピソードや思い出を語っていただきます。

もうひとつのコンテンツは「作り手の想い（坂内の匠）」で、当店の味を支えてくれているプロフェッショナルに登場いただき、そのこだわりや思いを発信します。“麺の匠”として、喜多方市の製麺所・曾我製麺の曾我社長、“ラーメンの匠”として坂内の本店「坂内食堂」の3代目店主・坂内章一さんのほか、“焼豚の匠”や“スープの匠”が登場し、当店の熱意や魅力を伝えています。

コロナ禍の窮地から生まれた『with ばんない』コンテンツですが、今後も当社と関わるすべての方への感謝を形にすることで、コロナ禍でも途切れることのない絆を深めつつ、当社のこだわりを伝える場にしたいと考えています。

【with ばんない概要】

URL : 「お客様の声（ばんないファミリー＆ばんない店長座談会）」<https://ban-nai.com/dialogue/>
「作り手の想い（坂内の匠）」<https://ban-nai.com/artisan/>
オープン日 : 2021年6月8日（火）
サイトの特徴 : 「お客様の声」は、昔からなじみの常連客やリピーターを“ばんないファミリー”として1店舗1組推薦し、店長との座談会を実施。その内容を発信し、コロナ禍でも途切れることのないファミリーの絆を深めていきます。
また、「坂内の匠」は、当店の味を支えてくれているプロフェッショナルのこだわりや思いを発信することで、当店のこだわりや熱意、魅力を伝えていきます。

【会社概要】

社名 : 株式会社 麵食
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 : 400人（2021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63店舗(直営店22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	
麵食 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】

当社は、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。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、すべて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。

