

“喜多方ラーメン”の御三家「坂内食堂」監修 夏の定番冷しラーメンと、不動の人気の温麺・カップ麺 3種同時に全国のローソンにて 6月22日から発売開始

「喜多方ラーメン坂内」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）の本店である「坂内食堂」が監修したチルド麺2種（温麺・冷麺）とカップ麺を、全国のローソンにて2021年6月22日（火）販売開始しました。

■夏の定番冷しラーメンと、不動の人気の温麺・カップ麺 3種同時に発売開始



左：『坂内食堂監修 冷し喜多方ラーメン』（550円税込）



右：『坂内食堂監修 喜多方ラーメン』（530円税込）

この度、日本三大ラーメンの一つ“喜多方ラーメン”の御三家といわれる、福島県喜多方市の「坂内食堂」が監修した2種のチルド麺と、カップ麺を同時に発売開始します。

『坂内食堂監修 冷し喜多方ラーメン』（550円税込）は、かつおだけで抽出した一番だしと豚のうまい、ごま油をきかせた冷たいスープに、平打ち熟成多加水麺を合わせたラーメンです。チャーシュー5枚とネギ、メンマ、もやしがトッピングされています。店舗では夏の定番メニューである「和風冷やしラーメン」を忠実に再現し、やさしい和風スープは、夏バテ気味のカラダにもすっと入ります。食欲のない日もつるりと喉を通る麺と、たっぷりの冷たいスープで塩分も補給できる冷し喜多方ラーメンは、熱中症対策にもぴったりで、猛暑の夏におすすめです。

同時に発売される、『坂内食堂監修 喜多方ラーメン』（530円税込）は、あっさりながらも豚の旨みとコク、昆布のまろやかな旨みが決め手のスープに、もちっと食感の平打ち熟成多加水麺を合わせたラーメンです。チャーシュー5枚、ネギ、メンマをトッピングしました。店舗では、夏でも温かいラーメンが1番人気であることから、冷しラーメンとともに温麺のおいしさもお届けしたいとの思いから、両方同時の発売が実現しました。暑い夏にクーラーの効いた涼しい部屋で食べる温かいラーメンのおいしさは格別で、夏バテ気味の時や冷たい食べ物が続き胃腸に負担を感じた時などには、「喜多方ラーメン」のやさしい味わいのスープが人気のゆえんです。

また、『サンヨー食品 坂内食堂喜多方本店監修 中華そば』（238円税込）は、ポークのうまいある清湯スープに、「喜多方ラーメン」の特長である手打ち風縮れ麺を再現した麺を合わせました。サンヨー食品の特許製法「手打ち風麺」は、もつちりとした食感で、幅や厚みが微妙に異なり、豚と香味野菜の旨みが広がるスープによく絡み、喜多方ラーメンの老舗「坂内食堂」の味わいが再現されています。別添えの後入れ調味油を食べる直前に加えることで、さらにコクと香りが立ちのぼり、“あっさり”と“こってり”が絶妙なバランスで食欲をそそります。



『サンヨー食品 坂内食堂喜多方本店監修
中華そば』(238円税込)

■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。札幌と博多のような大都市と違い、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。



アメリカ・LAコスタメサ店

当社は、福島県喜多方市で創業した「坂内食堂」を本店に持ち、喜多方ラーメンの文化を誇りに事業を展開する企業です。ローソンとのコラボ商品の発売により、全国どこでも手軽に「坂内食堂」と「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が増えることで、福島の発展に貢献するとともに、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。

【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 : 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「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「ベトナムアリス」1 店舗の運営
　　・新業態開発と運営

【新商品ラインアップ】



「坂内食堂監修 冷し喜多方ラーメン」

ローソン標準価格：550円（税抜）

喜多方ラーメンの名店「坂内食堂」監修。かつおだけで抽出した一番だしと豚のうまみ、ごま油をきかせた冷たいスープに、平打ち熟成多加水麺を合わせました。



「坂内食堂監修 喜多方ラーメン」

ローソン標準価格：530円（税込）

喜多方ラーメンの名店「坂内食堂」監修。あっさりながらも豚のうまみとコクが決め手のスープに、もっちり食感の平打ち熟成多加水麺を合わせました。



「サンヨー食品 坂内食堂喜多方本店監修 中華そば」

ローソン標準価格：238円（税込）

3大ご当地ラーメンの1つ、喜多方ラーメンの老舗店「坂内食堂」監修カップ麺です。ポークのうまみある清湯スープに、特長である手打ち風縮れ麺を再現した独自製法の麺を合わせました。幅・厚みの違いや食感も楽しめる麺です。

※写真はイメージです。実物とは異なる場合がございます。

※店舗、地域によりお取扱いのない場合がございます。

※地域により予告なく販売終了になる場合があります。

※「ローソン標準価格」とは、株式会社ローソンがフランチャイズチェーン本部として各店舗に対し推奨する売価のことをいいます。

本件に関するお問い合わせ先

麺食 広報事務局 担当：福士（ふくど）

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)

【「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。

