

夏にぴったりのスタミナ料理を“おうちごはん”で 醤油の香ばしさと甘さが絶妙 丼に合う秘伝のたれ 人気ご飯メニュー・ナンバーワンの味を再現できる 6月25日より

「喜多方^{きたかた}ラーメン^{ばんない}」をFC事業展開する株式会社^{めんしょく}麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、『焼豚に合う秘伝の^{どん}丼のたれ』（100ml ¥350 税込）を、2021年6月25日（金）よりインターネットにて販売を開始します（URL：<https://shop.ban-nai.com/>）。

■お店で人気ご飯メニュー・ナンバーワンの味を家庭で再現できる



『焼豚に合う秘伝の丼のたれ』（100ml ¥350 税込）



店舗で人気ご飯ナンバーワンの『炙り焼豚ご飯』（¥270 税込）

『焼豚に合う秘伝の丼のたれ』は、「喜多方ラーメン^{きたかた}ばんない」の店舗でのご飯メニューの中で不動のナンバーワンを誇る「炙り焼豚ご飯」に使用する特製たれです。当店自慢の焼豚に合う味に調整された、醤油の香ばしさとほんのりとした甘さが特長の、ご飯がすすむ秘伝のたれを、家庭で使用しやすい100mlのボトルで販売します。

また、当店自慢の“手作りトロける焼豚”とのセット販売もあり、コロナ禍の“おうちごはん”をプチ贅沢にする組み合わせです。こちらの商品は、贈答用としても喜ばれる逸品です。



『喜多方ラーメン^{きたかた}ばんないのトロける焼豚 2本セット』と丼のたれのセット販売もあり

■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、丼のたれや焼豚などの発売により、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。

【新商品概要】

	<p>焼豚に合う秘伝の丼(どん)のたれ 1 本 (100ml) : 350 円 (税込・送料別途) https://shop.ban-nai.com/SHOP/kb-501.html</p> <p>3 本セット : 990 円 (税込・送料別途) https://shop.ban-nai.com/SHOP/kb-502.html</p> <p>お店で人気ご飯ナンバー 1 の炙り焼豚ご飯をお家でも再現！ みんな大好きなほんのり甘いご飯が進む秘伝のたれ</p>
	<p>喜多方ラーメン坂内のとろける焼豚 2 本セット+秘伝丼のたれセット 4,990 円/セット (税込・送料無料) https://shop.ban-nai.com/SHOP/kb-202.html</p> <p>坂内のやわらかい焼豚が家庭で食べられる！秘伝の“丼のたれ”がセットになった贈り物に嬉しいご飯がすすむ逸品</p>

【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「ヴェトナムアリス」1 店舗の運営
・新業態開発と運営

<p>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</p>
--

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。

