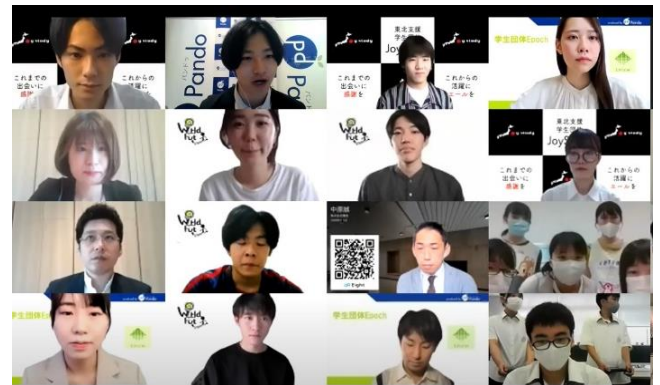
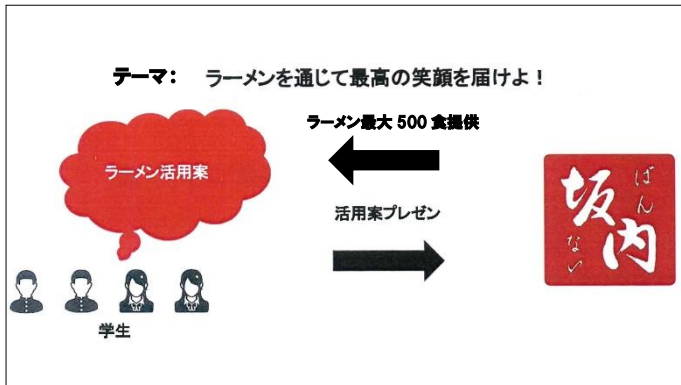


## 学生団体が“世の中を笑顔にする”ラーメン活用法を提案 プレゼンコンテスト本戦をオンラインで実施 富山国際大学子ども育成学部の子ども食堂にラーメン食材を提供

「喜<sup>きた</sup>多<sup>た</sup>方<sup>かた</sup>ラー<sup>ら</sup>めん<sup>めん</sup>坂<sup>ばん</sup>内<sup>ない</sup>」をFC事業展開する株式会<sup>めん</sup>社<sup>しょく</sup>麵<sup>しよく</sup>食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、ラーメンを活用し、世の中に笑顔を届けるためのプロジェクトに参画。予選選考を勝ち抜いた5団体が企画を提案する本戦のプレゼンテーションを2021年6月26日（土）にオンラインにておこない、優勝団体を選出しました。優勝団体にはラーメン食材を提供し、企画の実現を目指します。

### ■学生団体のプレゼンコンテストをオンラインで実施 ラーメン最大 500 食を有効活用



プレゼンの模様

当社は、学生団体が企業の理念に共感し企画を提案するプロジェクトに参画し、「笑顔の創出者となれ」というテーマのもと、ラーメン最大 500 食を活用して世の中に笑顔を届ける企画を募集しました。この度、予選選考を勝ち抜いた5団体による本戦のプレゼンテーションコンテストを6月26日に開催し、優勝団体とともに実現に向けて企画を展開します。

この本戦で当社が選出した優勝団体は、富山国際大学子ども育成学部の学生が運営する「ちょっこおいでま 子ども食堂キャンパス」です。「ちょっこおいでま 子ども食堂キャンパス」は、2019年4月から月に1回定期的に子ども食堂を開催していましたが、このコロナ禍で活動は中止に追い込まれ、再起の目途が立っていません。さらに県外への移動規制や外食の自粛など、子どもたちの楽しみや笑顔は激減してしまいました。しかし、ラーメン 500 食があれば子ども食堂が開催でき、ラーメンを通じて味・雰囲気・温かい思いをつなぐ場の提供を目指すことができるといいます。

当社が同団体を選出した理由のひとつに、当社の経営理念である「食を通じた、気持ちの温もり」や、当社の全店舗内に掲げている“絵の社訓”と、同団体が掲げている4つの活動理念の中の一つである“地域まるごと家族”に通じるものを感じたからです。当社は、新卒や中途、国籍を問わず、絵に描かれている気持ちの部分と共有しやすいことから、“絵の社訓”を導入しています。この“絵の社訓”には、出迎えるオーナー夫婦の笑顔と、店に訪れるあらゆる年代のお客様の笑顔が描かれており、「ちょっこおいでま 子ども食堂キャンパス」が伝えたい想いと一致を感じました。

また、ラーメンの提供だけにとどまらず、食育の教材として活用



当社の“絵の社訓”  
「みんなを笑顔にすること」を絵で表現

できる冊子の作成、遊び心を取り入れた選べる工作セットと動画配信、つながりを強化するためのフィードバックとして絵葉書やアンケートを実施し写真や動画をアルバムとして残すことまで提案していただいた点も高評価につながりました。

今後は、子ども食堂の開催に向けてさらなる連携を図り、「笑顔の創出」を実現します。

## ■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。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。

### 【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「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 : <a href="mailto:pr@netamoto.co.jp">pr@netamoto.co.jp</a>

## 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。

