

夏の疲れはしっかり食べて克服！ ランチは「焼豚 3 枚増量」ディナーは「ドリンク 100 円」 7 月 26 日から 7 日間限定で「ニッポン応援！」キャンペーン開催

「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）は、期待と不安の多いこの時期に「ニッポン応援みんな坂内」と称して、ランチタイム 15：00 まで「焼豚 3 枚増量」、ディナータイムの 17：00 からはビール・ソフトドリンクを 100 円で提供するキャンペーンを、2021 年 7 月 26 日（月）～8 月 1 日（日）まで一部の店舗にて開催いたします。

<https://ban-nai.com/?p=1729>

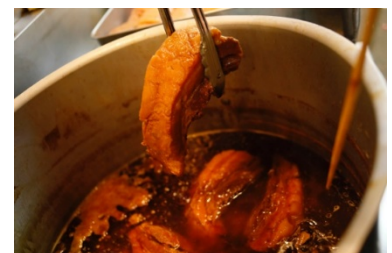
コロナウイルスに加えて、夏の暑さで、より身体も気持ちも疲れが溜まっている時期となりました。喜多方ラーメン坂内では、「1 杯のラーメンを通じて元気になろう！」ということで、

- ・ランチタイムご利用のお客様には「焼豚 3 枚増量」

- ・ディナータイムご利用のお客様には「ビール 100 円・ソフトドリンク 100 円」

を、麺類をご注文のお客様へご提供いたします。

焼豚にはビタミン B1 や B12、鉄分が含まれており、だるさや疲れ、貧血にも効果が期待できるといわれています。当店の焼豚は、お店でおおよそ 2 時間かけてじっくりとやわらかく炊き上げ、余分な油は落としながらも旨味はしっかりと閉じ込めています。期間中は、15：00 までに麺類をご注文の方ならどなたでも、この焼豚を 3 枚増量することができます。



また、ディナータイムの 17 時から、「今日も一日お疲れ様です！」の気持ちを込めて、1 日の疲れを気分から吹き飛ばしていただきたく、ビール・ソフトドリンクの最初の 1 杯を 100 円でご提供いたします。

もとは、7 月 11 日にまん延防止等重点措置の解除、もしくは、延長があってもお酒の提供は限定であってもできるであろう、と予測し計画をしていました。しかし、7 月 8 日の緊急事態宣言の発令を受け、「焼豚 3 枚増量」も含めてキャンペーン自体の開催を検討しましたが、多くの方に坂内でホッ

とできる、元気が届けられる場所でありたい、という思いと、夜の売り上げにも影響があり、お店も盛り上げたいとのことから、できる場所で行える内容のキャンペーンを開催することを決定しました。そのため、行政の要請に従い、ビール・ソフトドリンク 100 円での提供は、酒類販売可能店舗のみでの実施となります。

■「ニッポン応援みんなで坂内」キャンペーン概要

- ・期間：2021 年 7 月 26 日（月）～2021 年 8 月 1 日（日）
- ・内容：【開店～15：00 まで】
麺類ご注文のお客様へ焼豚 3 枚増量
【17：00～酒類提供可能時間まで】
瓶ビール 1 本（生ビール 1 杯）100 円
ソフトドリンク 100 円（コカ・コーラ、オレンジジュース、緑茶）

■開催店舗

- 【岩手県】水沢店
- 【東京都】大手町店／内幸町ガード下店／京橋店／汐留シティセンター店
品川シーズンテラス店／浅草店／錦糸町店／曳舟店／小岩店
五反田駅前店／戸越銀座店／大森東口店／四谷店
新宿パークタワー店／高円寺北口店／調布店／多摩センター店
- 【神奈川県】石川町店
- 【千葉県】南流山店／市川店
- 【茨城県】新利根店／取手店／水戸東店／潮来店／石岡店／日立鮎川店
- 【栃木県】宇都宮店
- 【埼玉県】川口東口店／杉戸店／上尾店
- 【三重県】四日市駅前店／四日市店／鈴鹿店
- 【大阪府】針中野店
- 【奈良県】大和高田店
- 【高知県】六泉寺店

※東京都、及び、神奈川県は 17：00 からのキャンペーンは実施いたしません。
（2021 年 7 月 20 日現在）

■手作りにこだわった小さな蔵の町の“ご当地ラーメン”を、全国のご家庭でも手軽に

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。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 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

本件に関するお問い合わせ先
麺食 広報事務局 担当：奥寺
MOBILE : 090-2211-1179
TEL : 03-3298-6161 FAX:03-3298-6163
E-mail : m-okudera@mensyoku.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）
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】

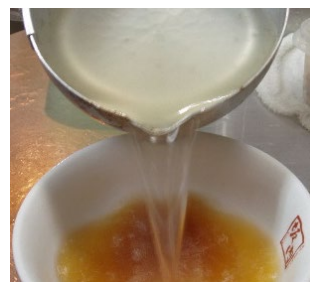
<手揉み麺>

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。

