

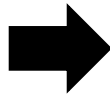
## ラーメン店の一番人気サイドメニューがワン手で食べられる！ 「炙り焼豚ご飯」がライスバーガーに ボリューム満点・家でのスポーツ観戦にもおすすめ 9月1日より

「喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>」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）が監修した冷凍食品『マルちゃん 喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>監修 ライスバーガー 炙りチャーシュー』を、2021年9月1日（水）より、全国にて発売します。

### ■お店で一番人気のサイドメニューがライスバーガーに 自宅で手軽なワンハンドフード



店舗で一番人気のサイドメニュー「炙り焼豚ご飯」（¥270 税込）



『マルちゃん 喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>監修 ライスバーガー 炙りチャーシュー』

東洋水産株式会社（本社：東京、代表：今村将也）が販売する「ライスバーガー」シリーズは、「ワンハンドで食べられる軽食」をコンセプトに、手軽に食べられる商品として好評です。ごはんとおかずが1つになっており、程良いボリュームで軽食や昼食としてもおすすめの商品です。個包装の食べきりタイプなので、お皿を使わずにそのまま食べられることも人気の要因です。

この度、当シリーズとして、「焼豚ラーメン」が人気の当社とコラボレーションした『マルちゃん 喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>監修 ライスバーガー 炙りチャーシュー』の発売を開始します。当商品は、店舗で一番人気のサイドメニュー「炙り焼豚ご飯」をライスバーガーで再現しています。「炙り焼豚ご飯」は、甘辛い濃厚なタレと脂身が甘くて柔らかく香ばしい炙り焼豚の相性が抜群の逸品です。これまで店舗でしか食べられなかったメニューが、冷凍食品となって全国で販売されるので、いつでも自宅で手軽に食べることができます。

これから本格的なスポーツの秋に向けて、家でのスポーツ観戦時には片手で食べられるワンハンドフードが重宝すること間違いなしです。

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。この度の冷凍食品『マルちゃん 喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>監修 ライスバーガー 炙りチャーシュー』の発売により、全国どこでも手軽に喜多<sup>きた</sup>方<sup>かた</sup>ラーメン<sup>ぼんない</sup>坂内<sup>めんしょく</sup>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】**

商品名 : マルちゃん 喜多方ラーメン坂内監修 ライスバーガー 炙りチャーシュー  
内容量 : 120g  
希望小売価格 : オープン価格  
販売店 : 量販店、一般小売店他  
発売日 : 2021 年 9 月 1 日  
販売地区 : 全国

**【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 : 福土 (ふくと)

MOBILE : 080-6538-6292

TEL : 03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

E-mail : [pr@netamoto.co.jp](mailto: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）  
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。

