

埼玉県北部エリアに初出店！ 切り立て手もみ熟成麺と手作りチャーシューを提供 『喜多方ラーメン坂内本庄店』9 月 16 日（木）グランドオープン！

「喜多方ラーメン坂内」FC 事業を展開する、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、埼玉県本庄市に、「喜多方ラーメン坂内 本庄店」を、2021 年 9 月 16 日（木）にオープンいたします。

埼玉県では 5 号店目で、北部エリアには初出店となります。



「喜多方ラーメン坂内 本庄店」外観



「切り立て手もみ熟成麺」を提供する限定店舗

■「切り立て・手もみ」の“熟成麺”を提供する限られた店舗

「喜多方ラーメン坂内 本庄店」は、切り立て手もみ麺を、提供いたします。

当社では通常、麺はカットされた状態で納品しますが、本庄店は「麺帯」と呼ばれるカット前の帯状で納品します。店舗には熟成庫を完備し、その日に使う分だけ切り、提供する直前に一玉一玉しっかりと手もみをすることで、出来立ての縮れ麺を提供することが可能になります。人の手で手もみを行うことで出る不揃いなちぢれが味に手作り感と温もりを持たせ、もちもちとしたコシが出て、スープもしっかりと絡む麺となります。

「切り立て手もみ熟成麺」は、現在全 63 店舗中 6 店舗のみの提供となっており、限られた店舗でしか食べることができない貴重な味です。

当社は今後も、究極の出来立ての味ともいえる「切り立て手もみ熟成麺」の提供店舗を増やしていきます。

■“熟成肉”の完全手作り「とろ旨チャーシュー」を提供

「喜多方ラーメン坂内」は、福島県喜多方市に 60 年以上続く老舗繁盛店『坂内食堂』を本店に持つ、喜多方ラーメンのお店です。札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで“日本三大ラーメン”と言われる喜多方ラーメンは、水分の多い、太めの縮れ麺で、コシのあるもちもちとした食感が大きな特徴です。縮れた麺にスープが絡み、旨味の相乗効果を楽しむことができ、年齢問わず、安心してお召し上がりいただけます。

「喜多方ラーメン坂内」では本店『坂内食堂』の味を守るため、手作りにこだわっています。そのこだわりの一つに、スペイン産の熟成させた豚肉を使用し、チェーン店でありながら、毎日数回に分けて、約 2 時間かけて店舗で仕込んでいる、“完全手作りのチャーシュー”があります。常に安定した味の提供を保つため、定期的に覆面調査を行い、味は勿論のこと、柔らかさや重さに至るまで頻度高くチェックしています。



この“店舗での手作り”は、本店『坂内食堂』から受け継いだ思いで、同じレシピのもと、仕込んでいます。当店の代表メニューの『喜多方ラーメン』（680 円・税込）には、この熟成肉チャーシューが 5 枚も入っており、チャーシュー麺と間違われるほどです。熟成肉を使った“完全手作りチャーシュー”は、噛めば口に広がる特製醤油風味とやわらかさが格別で、出来たてのチャーシューが食べられることから、若い方から年配の方まで年齢問わず人気です。



当社は、60 店舗以上のチェーン展開をしているものの、セントラルキッチンを持たず、店舗での手作りにこだわっています。「毎日でも食べられる」「小銭でもお腹いっぱいになってほしい」という、喜多方の本店『坂内食堂』から受け継いだ思いに加え、「食を通じた気持ちの温もりを世界に伝える」という当社の理念の下、気兼ねせず立ち寄れ、手づくりならではの温かみや美味しさを外食でも感じるができるお店です。

【『喜多方ラーメン坂内 本庄店』店舗概要】

店舗名 : 喜多方ラーメン坂内 本庄店
所在地 : 埼玉県本庄市本町 9 6 1-1 0
席数 : 42 席
営業時間 : 11:00~22:00(L.O. 21:45)
※緊急事態宣言により現在は 20:00 閉店
定休日 : 年中無休



【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】

担当者 : 今井 遼
TEL : 03-3298-6161
FAX : 03-3298-6163
E-mail : h-imai@mensyoku.co.jp