

「坂内キャラクター総選挙」開催 一般投票にて、ついに公式キャラクター決定！ 2位とは5倍以上の大差での“縁起物”が圧勝 9月15日結果発表

「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、「坂内キャラクター総選挙」を開催し、一般投票にて1位になった『赤べこ』を、当社の公式キャラクターに決定したことを、2021年9月15日（水）に発表いたします。

■福島の郷土玩具が根強い人気を証明 コロナ禍で縁起物としての実力を發揮

当社はこの度、「坂内キャラクター総選挙」を開催し、1位になった『赤べこ』を、栄えある当社の公式キャラクターに決定しました。

『赤べこ』は、なんと2位と5倍以上の大差をつけて圧勝し、福島の代表的な郷土玩具として、根強い人気があることを証明しました。

また『赤べこ』は、かつて会津で疱瘡（ほうそう）が流行した際に、“赤べこ伝説”的牛が身代わりになって病気から守ってくれるという願いを込めて、赤い牛に黒い斑点模様を描いて置いたことから“縁起物”とされています。当社は、昨今のコロナ禍で疫病を退散させた“縁起物”としての期待の高まりも、坂内ファンの支持を得たものと推測しています。

今後、当社がSNS等による情報発信の強化を図るうえで、この『赤べこ』の公式キャラクターが各方面にて登場し活躍することで、当社のPRだけにとどまらず、福島の情報発信にも貢献したいと考えています。



公式キャラクターに決定した『赤べこ』

■福島生まれの「幸運を運ぶ牛」の認知拡大に一役

『赤べこ』は、福島県会津地方で、厄除けのお守りや縁起物として長年愛されてきた、牛の形の郷土玩具で、木型に何枚もの紙を貼り重ねて乾燥させ、型を抜いて作られる「張り子」のひとつです。起源は諸説ありますが、平安時代とも言われており、江戸時代にはすでに子どもたちのお守りとして親しまれていたとのことです。『赤べこ』は、丸いフォルムの赤塗りの牛で、愛嬌のある顔と、黒い斑点、白の縁取りが絵付けされています。頭の部分と胴の部分は別に作られ、ひとつひとつ手作業で糸を使って取り付けています。そのため、頭を触ると、首から上がゆらゆらと揺れる作りになっているのも特徴です。

その昔、赤い色は病魔を払うと考えられてきました。赤べこに描かれている黒い点は、「疱瘡（ほうそう）」（天然痘）を表したもので、かつては死に至る病気だった疱瘡から幼い子どもたちを守るために身代わりとして赤べこに描いたと言われています。

当社では、公式キャラクターとして『赤べこ』という、福島生まれの「幸運を運ぶ牛」を広く認知拡大することで、コロナ禍の早急な終息への願いも込めたいと考えています。



疱瘡を表した黒い斑点が描かれている

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。今後も、公式キャラクター『赤べこ』を通して、地域の発展に貢献し、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。

【坂内キャラクター総選挙概要】

投票期間：2021年9月11日（土）～9月12日（日）

結果発表：2021年9月15日（水）

候補者　：　①



エントリーナンバー①：男の子・女の子
赤べこの着ぐるみを着ている男の子と女の子です。
2人の掛け合いで、おもしろおかしく当社の情報を発信することをコンセプトにしています。
若年層や女性が、より親しみをもちやすいようなキャラクター設定をします。



エントリーナンバー②：ばんないちゃん(制服の女の子)
SNS等の発信強化にともない、坂内で働く社員をモデルにしたキャラクター。
店舗で働くスタッフが、フランクにユーザーに接してお得な情報を発信することをコンセプトにしています。



エントリーナンバー③：赤べこ
福島の郷土民芸品の代表格である「赤べこ」をキャラクター化したものです。
ラーメンのどんぶりから、「喜多方ラーメン坂内」を連想させるキャラクター設定にしています。
当社だけでなく、福島に関連した情報の発信も意識したキャラクターとなっています。

【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64店舗(直営店23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：福士（ふくじ）

MOBILE：080-6538-6292

TEL：03-5411-0066 FAX:03-3401-7788

E-mail：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的の麺です。



〈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。

