

透明スープなのに激辛!? 唯一無二の激辛ラーメン ペペロンチーノの発想から生まれた旨辛ラーメン

大人気の期間限定メニューがついにレギュラー化

「喜^{きた}多^た方^{ばんない}ラーメン^{めんしよく}」をFC事業展開する株式会社^{めんしよく}麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、透明スープなのに激辛の『青唐ねぎ塩ラーメン』（890円税込）を、2021年11月1日（月）からレギュラーメニューとして新発売します（一部店舗は除外）。

■リピート率ナンバーワンの大人気メニュー 根強い要望に応え、ついにレギュラー化！



「ペペロンチーノ」からヒントを得た旨辛ラーメンがついにレギュラー化『青唐ねぎ塩ラーメン』（890円税込）

この度、発売を開始する、『青唐ねぎ塩ラーメン』（890円税込）は、これまで期間限定で販売し、リピート率ナンバーワンを誇る大人気メニュー「青唐うま塩ラーメン」をレギュラー化したメニューです。「青唐うま塩ラーメン」は、夏バージョンと冬バージョンがあり、それぞれ季節野菜をトッピングに使用していることから、長い間レギュラー化の根強い要望をいただいていたものの実現できなかったメニューでした。

レギュラーメニューにするには、通年入手可能な野菜を使ったトッピングにする必要がありました。そこで、夏バージョン・冬バージョンの人気の秘訣でもある季節野菜のおいしさに引けを取らないトッピングにするため試行錯誤を重ねて選んだのが、白髪ねぎ多め、ニンニク、フライドオニオンの絶妙なバランスのトッピングです。また『青唐ねぎ塩ラーメン』は、透明スープなのに激辛で、さっぱりした辛さと辛さの中にある旨味は引継ぎながらも、焦がし青唐辛子の量を増やして調整するなどの工夫を凝らして、これまでの季節限定メニューに匹敵するレシピが完成したことで、ついにレギュラー化に踏み切りました。

■透明スープなのに激辛!? 唯一無二の激辛ラーメン開発のヒントは「ペペロンチーノ」

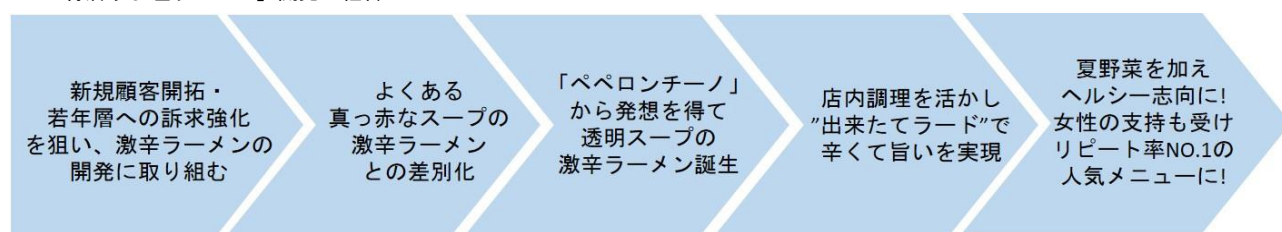
『青唐ねぎ塩ラーメン』の透明なのに激辛のスープは、よくある真っ赤な激辛スープとは一味違う旨味と、スッキリ感のある衝撃の辛さがマッチした逸品です。この当店独自の唯一無二の激辛ラーメンが

生まれたきっかけは、パスタ料理である「ペペロンチーノ」からヒントを得た新発想です。

当社は、2008 年頃より期間限定メニューの開発を開始し、レギュラーメニューでは挑戦が難しいが、需要が高く新規顧客の開拓が見込めるメニューを、2 カ月に 1 回更新し、年 6 種類の期間限定メニューを販売しています。

「青唐うま塩ラーメン」が誕生した 2010 年には、真っ赤な激辛ラーメンがすでに市場に出回り人気になっていました。当社も、若年層への訴求強化を狙い激辛ラーメンの開発を試みましたが、従来と同様では他社商品の後追いになるだけです。「喜多方ラーメン坂内」の特長であるあっさりスープの旨味を活かした独自の激辛ラーメンが出来ないか試行錯誤を重ねました。その結果、商品開発部の宮田がこれまでの経験を活かし、パスタ料理「ペペロンチーノ」の辛さをラーメンに取り入れるという斬新なアイデアがひらめきました。味の決め手は、丼に刻んだ青唐辛子と、各店舗で手作りしている焼豚を仕込んだ際にできる“出来立てラード”を入れバーナーで 1 杯ずつ炙って作った、スッキリした辛味ラードです。セントラルキッチンを持たず、すべて店内調理にこだわった当社だからこそ可能な、青唐辛子の風味を活かしたレシピです。

<「青唐うま塩ラーメン」開発の経緯>



開発者の宮田



1 杯ずつ丼で青唐辛子を炙る



この「青唐うま塩ラーメン」は、最もリピート率が高い期間限定メニューとして、毎年発売時期を待ちわびるファンが多く、レギュラー化の要望が高いメニューであったことから、この度『青唐ねぎ塩ラーメン』にリニューアルして通年販売に至ったことにより、コロナ禍で来店いただけなかった顧客の期待に応えることができると考えています。

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。会津盆地の気候と風土に生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、焼豚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。

【商品概要】

商品名 : 青唐^{あおとう}ねぎ^{しお}塩ラーメン
販売開始日 : 2021 年 11 月 1 日 (月)
価格 : 普通盛り 890 円、大盛り 1,040 円 (税込)
販売店舗 : 全 63 店舗にて販売
商品特長 : これまで期間限定で販売し、リピート率ナンバーワンを誇る大人気メニュー「青唐うま塩ラーメン」をレギュラー化したメニュー。厳選した塩を使用した当社秘伝の“透明塩スープ”に、焦がし青唐辛子の辛さをプラスし、旨味が凝縮した辛さが特徴の激辛ラーメンです。よくある真っ赤な激辛スープとは一味違う旨味と、衝撃の辛さがマッチした逸品で、トッピングには、白髪ねぎ、玉ねぎなどの 4 種類の野菜のほか、店舗仕込みの焼豚 5 枚も入っています。また、辛さは 5 倍まで無料で追加可能。
URL : <https://ban-nai.com/2079/>

【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 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



国内 64 店舗



海外 6 店舗(すべてアメリカ)

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	

参考資料

【喜多方ラーメン坂内とは】

当社は、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。

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、すべて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』720 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。

