

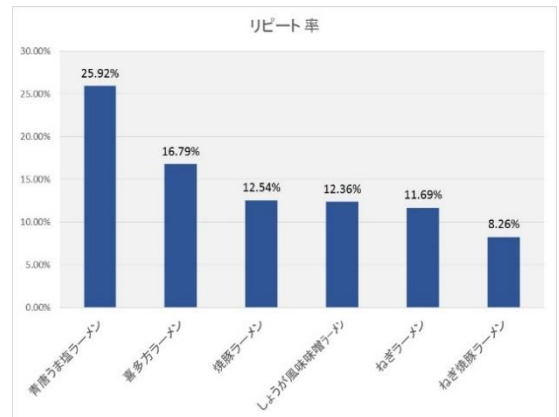
「ペペロンチーノ」をヒントに開発した透明な激辛スープが大人気 唯一無二の旨辛ラーメンが待望の通販開始 ついに全国でお取り寄せ可能に 11 月 13 日より

「喜多方^{きたかた}ラーメン^{ばんない}」を FC 事業展開する株式会社^{めんしょく}麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原^{あおとつ}誠）は、透明な激辛スープが人気の『青唐うま塩ラーメン 4 食セット（ブロック焼豚付き）』（3,980 円税込）の通信販売を、2021 年 11 月 13 日（土）から開始します。

■リピート率ナンバーワンの大人気メニュー ついに全国でお取り寄せ可能に



リピート率ナンバーワンメニュー「青唐うま塩ラーメン・夏」が全国に通販開始



リピート率は看板メニュー「喜多方ラーメン」の 1.5 倍以上

この度、通信販売を開始した『青唐うま塩ラーメン 4 食セット（ブロック焼豚付き）』（3,980 円税込）は、これまで季節限定で提供していた「青唐うま塩ラーメン・夏」のお取り寄せ商品です。「青唐うま塩ラーメン・夏」は、当社の看板メニューである「喜多方ラーメン」の 1.5 倍以上のリピート率をたたき出す大人気商品で、特に女性の支持率が高い商品です。

「青唐うま塩ラーメン・夏」の人気の理由は、厳選した塩を使用した当社秘伝の“透明塩スープ”に、青唐辛子の辛さとお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴のスープにあります。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。

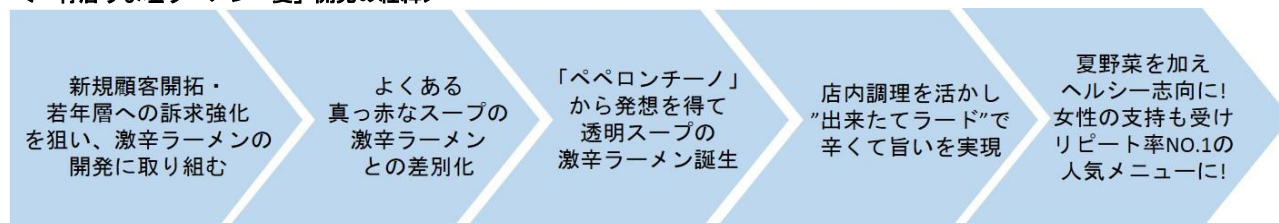
この青唐辛子の辛味と旨味を逃がさず閉じ込めた唯一無二の旨辛ラーメンが、ついに全国でお取り寄せ可能になりました。

店舗では、トッピングにトマトやみょうがなどの夏野菜を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期間限定でしか提供できなかったメニューでしたが、おいしさはそのまま季節を問わず入手可能なトッピングを開発したことで、11 月 1 日には「青唐ねぎ塩ラーメン（890 円税込）」としてリニューアルし、レギュラーメニュー化が実現しています。この度ついに通信販売を開始することで、自宅で自由にトッピングのアレンジもでき、一年中全国で「青唐うま塩ラーメン・夏」のおいしさを味わっていただけるようになります。

■唯一無二の旨辛ラーメン 店舗ごとに炊く“焼豚”があったからこそ誕生したレシピ

当社が独自開発した「青唐うま塩ラーメン・夏」の透明な激辛スープ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。「青唐うま塩ラーメン・夏」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た結果、「ペペロンチーノ」の辛味を生み出している食材“青唐辛子”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、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丼に入れて、バーナーで1杯ずつ炙って作る“自家製辛味ラード”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といえます。『青唐うま塩ラーメン 4食セット（ブロック焼豚付き）』は、そのレシピを忠実に再現し、唯一無二の旨辛ラーメンを全国にお届けします。

<「青唐うま塩ラーメン・夏」開発の経緯>



開発者の宮田



1杯ずつ丼で青唐辛子を炙る



店舗ごとに1日約3回炊く手作り焼豚

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、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セントラルキッチンを持たず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・通常価格：青唐^{あおとう}うま塩ラーメン 4食セット（ブロック焼豚付き） 3,980 円（税込）
内容量：麺 660g（165g×4 袋）、スープ 1800g（450g×4 袋）、煮豚 240g（120g×2 袋）

商品名・通常価格：青唐^{あおとう}うま塩ラーメン 2食セット（ブロック焼豚付き） 1,980 円（税込）
内容量：麺 330g（165g×2 袋）、スープ 900g（450g×2 袋）、煮豚 120g（1 袋）

販売開始日 : 2021 年 11 月 13 日 (土)

賞味期限 : 発送日を含む 3 か月間 (冷凍庫で保存してください)

※商品は冷凍でお届けいたします。

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・夏」のお取り寄せ商品。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とお酢のやさしい酸味をプラスし、さっぱりとした辛さが特徴の旨味が凝縮した激辛ラーメンです。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す。

商品ページ : [https://shop.ban-nai.com/SHOP/kb-](https://shop.ban-nai.com/SHOP/kb-210.html?utm_source=mobile-%20merumaga&utm_medium=20211106&utm_campaign=186)

210.html?utm_source=mobile-%20merumaga&utm_medium=20211106&utm_campaign=186

【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 23 店舗、加盟店 40 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 63 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。

