



◆NEWS RELEASE◆ イベント情報

2021年 11月 25日

～なんば千日前は、おかげさまでオープン半年～

ご愛顧感謝イベント「誕生半年祭」開催！

日本初の明太子料理専門店「元祖博多めんたい重株式会社(所在地:福岡市中央区)」が運営する「元祖めんたい煮こみつけ麺 なんば千日前」はおかげさまで多くの方にご愛顧いただき、12月1日をもちましてオープンから半年を迎えます。この度、日頃支えてくださる皆様に感謝の気持ちを込めて、12月1日(水)～5日(日)の5日間で「誕生半年祭」を開催いたします。期間中は先着でノベルティをプレゼントのほか、トッピングや公式アプリの来店スタンプ2倍サービスなど、様々なイベントを予定しております。

元祖めんたい煮こみつけ麺 なんば千日前

2021年6月1日(火)に関西初となる「元祖めんたい煮こみつけ麺 なんば千日前」を大阪・千日前にオープンいたしました。福岡博多の行列店「元祖博多めんたい重」で誕生した『元祖めんたい煮こみつけ麺』。

このような情勢下ではございますが、ありがたい事に出来以来たくさんのお客様にご愛顧いただいております。今後も一人でも多くの方々に美味しさをお届けできるよう、味・サービスの追求に努めてまいります。



「誕生半年祭」について



期間	2021年12月1日(水)～5日(日) ※5日間
イベント内容	①先着でノベルティ(オリジナル箸)プレゼント ②公式SNSフォローでトッピングサービス ③公式アプリ来店スタンプ2倍
対象店舗	元祖めんたい煮こみつけ麺 なんば千日前 (大阪市中央区難波千日前11-20,2F)
対象	店内でお食事いただいたお客様
特設ページ	https://mentaitsukemen.com/half-anniv-sennichimae/

◆イベント詳細

①お食事いただいた方へ「ノベルティグッズ」先着プレゼント



オープン半年記念として、当店限定のノベルティグッズ(オリジナル箸)を先着200名様にプレゼントいたします。

- 期間／12月1日(水)～ ※数量限定のため、無くなり次第終了
- 対象／店内でお食事いただいたお客様

【注意事項】

- ※お食事後に従業員よりお渡しいたします
- ※お一人さま1回限り



◆NEWS RELEASE◆ イベント情報

2021年 11月 24日

②公式SNSをフォローいただいた方にトッピングサービス



公式SNSをフォローいただいたと「めんたい煮込みつけ麺のために作った煮込み焼豚」をご提供いたします。

- 期間／12月1日(水)～5日(日)
- 対象／SNSアカウント(いずれか1つでもOK)をフォローいただいた方
- 対象SNS／「元祖めんたい煮込みつけ麺」公式SNS
(Instagram・TikTok)

【注意事項】

※フォロー画面を従業員にご提示ください

※ご提供は当日限り有効 ※お1人様につき1回限り

③めんたい重グループ公式アプリの「来店スタンプ」2倍プレゼント



期間中は来店スタンプを2個付与いたします。スタンプが5個たまると「飲めるほどのとろけるプリン」をプレゼントいたします。

- 期間／12月1日(水)～5日(日)
- 対象／公式アプリ会員様 ※即日入会可能

【注意事項】

※アプリ内のスタンプカードの画面を従業員にご提示ください

※期間中は何度でも取得いただけます(1日1回)

※「来店スタンプ5個でプリンプレゼント」は期間外でも実施しております

◆究極へのこだわり

・つけ汁

コクと旨味のかたまりである明太子。本場博多の明太子料理専門店『元祖博多めんたい重』だからこそ生み出せた“本物”的明太子をふんだんに使用。一口でも十分に旨味を感じる明太子を、一杯につき、まるまる1本分使用しています。そこに、“アゴ”や“昆布”からとった出汁を加え、トマトやしいたけなど10数種類の野菜と一緒にじっくりと煮込みました。



・麺

当店では粉の配合はもちろんのこと、粉の混ぜ方・生地のこねかたにも試行錯誤を重ねてまいりました。麺の中に空気をより多く送り込む当店独自の製法をあみ出し、もちもちとした中にふわっとした食感を実現。明太子のコクいっぱいのスープを絡めることで、さらにその存在感と上品な口あたりを実感いただけます。





◆NEWS RELEASE◆ イベント情報

2021年 11月 24日

・特製辛味だれ

めんたい煮こみつけ麺のために作った当店オリジナルの辛味だれ。明太子をベースに、唐辛子やほのかに香る柑橘など十数種類の香辛料を使用しているため、つけ汁の辛さが増すだけでなく、コクや旨味も更に際立たせる逸品です。お好みでつけ汁に入れ、辛さを調整しながらお召し上がりください。



・割りスープ

ただ単につけ汁を薄めるだけでなく、旨味を引き立てるための「割りスープ」です。「深い味わい」「力強い旨味」「あっさり上品」など様々な個性を持った出汁をバランスよく合わせています。鍋の端から少しずつ溶かしながらお召し上がりいただくことで、味の変化をより一層感じられます。



◆お品書き

・めんたい煮こみつけ麺セット 1,590円 (税込1,749円)

コクと旨味のかたまりである自家製明太子を丸々1本と10種類以上の野菜をふんだんに使用した「めんたい煮こみつけ麺」。素材の旨みを最大限に引き出すためにじっくりと煮こみ、濃厚なつけだれに仕上げました。もちもちの太麺につぶつぶの明太子が絡み、はじけるように旨みが広がります。明太子の旨味がしみわたったつけ汁にごはんを絡めれば至高の「めんたいめごはん」のできあがりです。

※単品(麺・つけ汁のみ) : 1,280円 (税込1,408円)

※熱盛り・冷盛りをお選びいただけます

※麺の量をお選びいただけます【100g/200g/300g/400g(+税込308円)】



・めんたい煮こみつけ麺のために作った半熟煮たまご 180円 (税込198円)

絶妙な火加減で“とろん”と仕上げた煮たまご。たっぷり麺を絡めてお召し上がりいただくと、コクの相乗効果でさらに箸がすすみます。



・めんたい煮こみつけ麺のために作った煮こみ焼豚 290円 (税込319円)

希少な豚バラ肉を使用。弾力があり噛むと肉本来の旨味が広がる赤身と、甘味があり“ほろり”ととろけるあぶら身が特長です。



【リリースに関するお問い合わせ・取材のご依頼は以下までご連絡ください】

元祖博多めんたい重株式会社 広報宣伝 月川

【TEL】070-7662-6562 【mail】pr@mentaiju.co.jp