

シャリっと玉ねぎがクセになる 新鮮野菜が山盛り!

体の芯から温まる「10種野菜のポカポカ味噌ラーメン」

2月15日より期間限定で販売開始

「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、期間限定で『10種野菜のポカポカ味噌ラーメン』（890円税込）を、2022年2月15日(火)より販売します。



URL: <https://ban-nai.com/?p=2285>

■シャリっと玉ねぎがクセになる 10種の新鮮野菜を使った彩りラーメン

『10種野菜のポカポカ味噌ラーメン』は、玉ねぎ・しょうが・せり・キャベツ・大葉・もやし・長ねぎ・ニンジン・万能ねぎ・みょうがの10種野菜が山盛りでトッピングされた、期間限定メニューです。シャリっとした歯ごたえが残るみじん切りの玉ねぎと、程よい辛みの生しょうががアクセントとなり、体の芯からポカポカ温まる冬におすすめの逸品です。

当社は、創業当初から、店内調理にこだわってきました。そのため、この『10種野菜のポカポカ味噌ラーメン』の野菜も各店舗にてカットし、新鮮さを保ったまま提供します。10種もの野菜をトッピングに使うメニューは作業工程の煩雑さが問題になりましたが、調理のレクチャーを繰り返し実施し、店舗とスタッフの協力を得ることで、期間限定オリジナルメニューの発売開始に至りました。

当社では、多くの期間限定メニューを開発し、これまで15種類以上のメニューを販売してきました。中でも選りすぐりの人気メニューを2ヶ月毎に提供しています。これまで販売中止になった限定メニューは、使用する季節野菜の供給が難しくなり商品の見直しが必要となったり、人気のあまり店内調理が追い付かない、手間がかかりすぎるなどの理由でやむなく中止になったり、ファンの間では幻の人気メニューも多く存在しています。

この度発売を開始する『10種野菜のポカポカ味噌ラーメン』も、リピーターや女性の新規顧客の満足度が高まるメニューとして、自信を持って提供します。

【商品概要】

商品名 : 10 種野菜のポカポカ味噌ラーメン
販売期間 : 2022 年 2 月 15 日 (火) ~ 2022 年 4 月 11 日 (月)
価格 : 890 円 (税込)
URL : <https://ban-nai.com/?p=2285>
販売店舗 : 全 54 店舗
岩手県 : 水沢店
東京都 : 浅草店/内幸町ガード下店/恵比寿店/大森東口店/大塚店/大手町店/木場店
京橋店/歌舞伎町店/錦糸町店/小岩店/高円寺北口店/笹塚店/四谷店
汐留シティセンター店/住吉店/品川シーズンテラス店/新宿パークタワー店
多摩センター店/調布店/戸越銀座店/西蒲田店/練馬店/練馬中央店/武蔵小山店
神奈川県 : 川崎東田店/石川町店/湘南寒川店/戸塚店
千葉県 : 蘇我店/南流山店/市川店/船橋店/木更津店/君津店
茨城県 : 新利根店/取手店/水戸東店/潮来店/石岡店/日立鮎川店
栃木県 : 宇都宮店
埼玉県 : 杉戸店/上尾店/岩槻店/本庄店
長野県 : 更埴店
三重県 : 四日市駅前店/四日市店/鈴鹿店
大阪府 : 針中野店
高知県 : 六泉寺店
奈良県 : 大和高田店



【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 5 店舗
・その他飲食業「そば処 笑庵 (しようあん)」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 5 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 : 福士 (ふくど)	
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】

<熟成麺>

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。

