

◆ NEWS RELEASE ◆ 新商品情報

2022年 3月 31日

～お客様のご要望にお応えします～

なんば千日前限定！^{めんかん}麺甘セット&^{めんはんかん}麺飯甘セット
 4月1日(金)より販売開始！

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、4月1日(金)より新たなセットメニューを販売いたします。元祖博多めんたい重のつけ麺専門店として関西に初出店以来、大変ありがたいことにたくさんのお客様にご愛顧いただいております。その中で「少しずつ色々なものを楽しみたい」「満腹でも食後のデザートは食べたい」といったお客様からのご要望にお応えし、この度「麺甘(めんかん)セット」「麺飯甘(めんはんかん)セット」の2種を発売することとなりました。その日の気分やシチュエーションに合わせて選択できる充実したラインアップです。

◆めんたい煮こみつけ麺

コクと旨味のかたまりである自家製明太子を丸ごと1本と10種類以上の野菜をふんだんに使用しています。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、はじけるように広がる旨み、他では味わえない素材を使用した当店自慢のつけ麺です。



■新ラインアップ(4月1日より販売開始)

◆麺甘(めんかん)セット

「めんたい煮こみつけ麺」と著名人からも賞賛のお声をいただく逸品「飲めるほどのとろけるプリン」のセット。プリンは食後のデザートにちょうど良い半分量サイズでご提供いたします。

価格／1,590円(税込1,749円)

セット内容／①めんたい煮こみつけ麺
 ②飲めるほどのとろけるプリン(半分量)

◆麺飯甘(めんはんかん)セット

「めんたい煮こみつけ麺」と「飲めるほどのとろけるプリン」「小ごはん」をセットにした、つけ麺を味わいつくす満足メニュー。少しずつ色々なものを楽しみたい方におすすめのセットです。

価格／1,790円(税込1,969円)

セット内容／①めんたい煮こみつけ麺 ②ごはん(小)
 ③飲めるほどのとろけるプリン(半分量)

※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)】



◆NEWS RELEASE◆ 新商品情報

2022年 3月 31日

◆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”の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・生地のコネ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。



・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。





◆NEWS RELEASE◆新商品情報

2022年 3月 31日

◆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)

「めんたい煮こみつけ麺」と「ごはん」をセットにした当店のおすすめ。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「めんたい雑炊」のできあがり。

※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)】



・飲めるほどのとろけるプリン 580円(税込638円)

その名の通り、飲めるほどやわらかく、とろっとした舌触りのプリン。琥珀色に輝く当店独自の“ダブルカラメルソース”が、プリンの甘みを優しく包み込みます。著名人からも賞賛の声をいただく逸品です。

元祖めんたい煮こみつけ麺 なんば千日前

「元祖めんたい煮こみつけ麺」は、福岡博多の行列店「元祖博多めんたい重」で誕生した人気商品です。大変ありがたいことに評判をいただき「地元でも食べたい」とお声をかけてくださる方々も増えてまいりました。そのようなご期待に少しでもお応えすべく、2021年6月に関西初となるつけ麺専門店「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。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。

- 住所 : 大阪市中央区難波千日前11-20,2F
- アクセス : なんばウォーク(B21出口)またはNAMBAなんなん(E5出口)を出て、なんばグランド花月そば
- 公式WEB : <http://mentaitsukemen.com/>



当店は「めんたい煮こみつけ麺」一品に絞ってご提供している明太子を使用したつけ麺専門店です。当店のこだわりが詰まった一杯をぜひご賞味ください。今後も明太子の真髄を追求し、より美味しい明太子を使用したつけ麺の食べ方を提案し続けてまいります。

【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