

報道関係各位

2022年11月18日
ドリームフーズ株式会社

「近江ちゃんぽん」×「近江牛」の究極のご当地コラボ

フォーリンデブはっしー氏監修の『近江牛レアチャーシュー』が一般販売解禁

2022年11月18日(金)～オンラインストアにて販売開始

関西を中心にラーメン店「ちゃんぽん亭総本家」などを全国へ展開するドリームフーズ株式会社（本社：滋賀県彦根市、代表取締役社長：山本英柱、以下、当社）は、グルメエンターテイナー フォーリンデブはっしー氏が監修した『近江牛レアチャーシュー』と、同商品と滋賀県民のソウルフードとして親しまれている『近江ちゃんぽん』のセットを、2022年11月18日（金）より当社のオンラインストア「ちゃんぽん亭オンラインストア」（<https://chanpontei.com/shop/>）および「又四郎商店 楽天市場」（<https://www.rakuten.ne.jp/gold/matashiro/>）にて販売いたします。



フォーリンデブはっしー氏が監修した
『近江牛レアチャーシュー』



滋賀県民のソウルフードとして愛される
『近江ちゃんぽん』

■フォーリンデブはっしー氏監修！日本三大牛のひとつ「近江牛」を使用したふるさと納税返礼品が一般販売解禁に

今回、一般販売が解禁となった『フォーリンデブはっしー監修!近江牛レアチャーシュー 400g』は、「近江ちゃんぽん」の発祥店として当社が展開する「ちゃんぽん亭総本家」が地元・滋賀県彦根市を盛り上げるため、2020年に同市のふるさと納税返礼品としてグルメエンターテイナー フォーリンデブはっしー氏とタッグを組み誕生させた、奇跡のコラボレーション商品です。

滋賀県グルメといえば、日本三大牛のひとつとして知られている「近江牛」、また、滋賀県民のソウルフードとして人気の「近江ちゃんぽん」が有名です。遡ること2019年、ふるさと納税返礼品を模索していた同市からオファーをいただき、この2大ご当地グルメのコラボレーションを考案。あっさりしながらもコクのある『近江ちゃんぽん』にも合うチャーシューを目指し、和風の味付けにしました。「近江牛」のやわらかさとジューシーな肉汁を損なうことなく、レアな状態でローストビーフのように肉そのものの美味しさを楽しめるよう幾度も試作改良を重ねました。お肉博士、お米ソムリエの資格を持つフォーリンデブはっしー氏の知識を活かし、『近江ちゃんぽん』はもちろん、ごはんにも合うチャーシューを目指し、約1年の開発期間をかけ、納得のいく品質に仕上げることができました。

そして、このたび、このふるさと納税返礼品としてだけご購入できた同商品の一般販売が解禁となりました。見た目にも美しい断面の「近江牛」特有の香りとやわらかさ、最高級の旨味を味わえる、同店だけの究極のごだわりチャーシューはそのまま食べても白米に乗せて食べても間違いありません。また、同店の人気メニュー『近江ちゃんぽん』とのマリアージュセットもご用意しました。近江

名物奇跡の共演、「近江牛」を贅沢に乗せた『近江牛レアチャーシューちゃんぽん』を是非お楽しみください。

フォーリンデブはっしー氏コメント



これは発明です！「近江牛」ならではのなめらかな食感と、じゅわっと溢れ出てくる肉汁感。「和風ローストビーフ」のように仕上げているので醤油ベースの甘い味付けが食欲をそそります。麺とも白米とも相性ばっちり。ぜひご自宅で一緒に、デブリシャス！

【フォーリンデブはっしー氏プロフィール】

グルメエンターテイナー。お肉博士の資格を持ち、年間 1000 軒以上を食べ歩く。外食 & お取り寄せグルメに特化したインスタグラム（@fallindebu）のフォロワー数は 27 万人超えの人気。農林水産省の国産食材アンバサダーや、総務省の地域力創造アドバイザーなども務める。美味しい時の決めゼリフは、デブリシャス！

【フォーリンデブはっしー監修 オンラインストア限定商品 概要】

商品名①：『フォーリンデブはっしー監修!近江牛レアチャーシュー 400g』

価格 : 7,000 円（税込）

内容 : 近江牛レアチャーシュー(400g×1)

商品名②：『フォーリンデブはっしー監修!近江ちゃんぽん(4 食)と近江牛レアチャーシュー(1 本) マリアージュセット』

価格 : 9,400 円（税込）

内容 : 近江ちゃんぽん 4 食セット（自家製生中華麺 110g×4 / 黄金だし 350g×4 / 特製香味油 20g×4 ）
近江牛レアチャーシュー(400g×1)
※『近江ちゃんぽん』の野菜等の具材は同梱されておりません。

販売開始日 : 2022 年 11 月 18 日（金）

・第 1 予約受付 : 11 月 18 日（金）～ 11 月 23 日（月）

▶ 期間中ご購入の方は、12 月 1 日～8 日で日時指定可能

・第 2 予約受付 : 11 月 24 日（金）～ 11 月 28 日（月）

▶ 期間中ご購入の方は、12 月 3 日～10 日で日時指定可能

・通常販売開始 : 11 月 29 日（火）～

▶ 11 月 29 日からご購入の方は、12 月 6 日以降 随時発送となります。

尚、ご注文いただいたから 10 日以内の発送となります。

販売サイト : 「ちゃんぽん亭オンラインストア」

<https://chanpontei.com/shop/>

「又四郎商店 楽天市場」

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/matashiro/>

配達エリア : 日本全国

配達料金 : 送料無料

配送状態 : 冷凍

製造者 : SKF サービス合同会社

販売者 : ドリームフーズ株式会社



『フォーリンデブはっしー監修!近江牛レアチャーシュー 400g』

近江2大名物のマリアージュ!
近江牛ちゃんぽん



(調理例)



近江ちゃんぽん 4 食セット
(野菜等の具材は同梱していません)

『近江牛アーチャーシュー』の美味しい解凍方法：冷蔵解凍（24時間目安）

『近江牛アーチャーシュー』の美味しいカット方法：2~3mmの厚さでカットするのがおすすめです。丸ごと1本お届けしますので、
お好みの厚さにカットしていただいても美味しいだけます。

【「近江牛」について】

日本三大牛のひとつとして名高い近江牛は、400年以上の歴史を誇り、元禄年間より将軍家・御三家に献上されていました。琵琶湖に代表される豊かな自然の中で育てられた近江牛は、元々は農耕に使われていた但馬系の牛がルーツです。鈴鹿山脈からの良質な水と、湖東平野に広がる肥沃な土壤という最適な環境に恵まれ、栄養バランスを配慮した飼料で育まれた肉質は霜降り度合が高く、特有の香りと肉の柔らかさが特徴で、高い評価を得ています。

【『近江ちゃんぽん』について】

究極の黄金だしがたっぷりの野菜が評判の滋賀県民のソウルフード。京風だしがベースのあっさり醤油味が特徴。歴史は古く、昭和38年に滋賀県彦根市の「麺類をかべ」で誕生し60年の歴史を誇る。現在は近畿から東海の幅広いエリアで親しまれています。スープにお酢を加えるのが通の食べ方。近年は健康志向に伴い商品改良し、減塩、減脂にも取り組んでいます。

【「ちゃんぽん亭総本家」について】

創業昭和38年の滋賀・彦根発のちゃんぽん・ラーメン専門店。滋賀県を中心に全国55店舗を展開。同店の看板商品『近江ちゃんぽん』は黄金だしが特徴で、地元では「滋賀県民のソウルフード」として親しまれています。近年は各種メディアや番組等でも取り上げられ人気を高めているチェーン店です。国産野菜にこだわり、醤油はグループ会社が製造する滋賀県産を使用しています。

公式HP：<https://chanpontei.com/>

【ドリームフーズ株式会社について】

当社は1963年に滋賀・彦根に構えた麺類食堂「麺類をかべ」が発祥であり、近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」や多賀そば専門店「金亀庵」など、独自性の強い差別化されたご当地飲食ブランドの創生に取り組み、現在は全国に50店舗あまりを開設。2018年には、1828年創業の「株式会社マルマタ」をM&Aにより傘下に加え、自社の製造工場にて業務用の中華麺や醤油、出汁、しば漬けなどの食品製造販売事業に新規参入いたしました。これにより当社は、食の領域において、企画、開発、製造、販売、サービスまでを一貫して行う、文字通り「おいしいをつくる・つなぐ会社」へと進化を遂げました。

当社の強みは、人と自然、歴史と文化が豊かな滋賀県という地に根ざしていることです。これまでも、またこれからも、「滋賀にしかない文化の体験」や「滋賀でしか食べられない食べ物」にフォーカスして、食の事業領域で地域NO.1企業を目指しています。

【企業概要】

社名：	ドリームフーズ株式会社
本社所在地：	滋賀県彦根市幸町74番地1
代表取締役社長：	山本英柱
設立：	1996年11月29日
資本金：	30,000,000円
社員数：	784名（2022年3月現在）※パート・アルバイト含む
事業内容：	飲食店の経営／ライセンスシステムによる飲食店の加盟店の募集及び加盟店の指導／ 食品の加工、製造、販売及び輸出入
グループ会社：	株式会社マルマタ 台灣夢想食品有限公司（Dreamfoods Taiwan Inc.）
会社HP：	https://chanpontei.com/aboutus/company/

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ドリームフーズ広報事務局

担当：小野（090-4948-0868）／柴山

メール：pr@netamoto.co.jp／TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788