

**一年の締めはちょっと贅沢に！**  
**元フレンチシェフ仕込みの近江鴨を使用**  
**地元・滋賀産にこだわった年越し鴨汁蕎麦セット**  
**2022年11月30日(水)～12月14日(水)**  
**100セット限定予約販売**

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）が展開する、地元・滋賀県の高賀町産蕎麦粉を使用した「多賀蕎麦」を提供している蕎麦店「金亀庵」（こんきあん）では、2022年11月30日（水）12:00～12月14日（水）の期間、テイクアウト専用の年越し蕎麦セット『近江鴨の年越し鴨汁蕎麦』を100セット限定で予約販売いたします。



<盛り付けイメージ>

滋賀産のブランド鴨&ご当地そばを使った本格的な鴨そばをご自宅で

■元フレンチシェフ仕込みの滋賀産ブランド鴨をご当地蕎麦と一緒に！ちょっと贅沢なこだわり年越し蕎麦セット

『近江鴨の年越し鴨汁蕎麦』は、当社で展開する蕎麦店「金亀庵」で使用している「近江鴨」を、当社社員である元フレンチのシェフが、丁寧に仕上げた「近江鴨コース」と、同店自慢の「多賀蕎麦」、オリジナルの「蕎麦出汁」2人前をセットにした、滋賀県の地元食材、調理工程にこだわったプレミアムなテイクアウト用年越し蕎麦です。

「近江鴨」は自然豊かな琵琶湖のほとり高島市で育てられた滋賀県初のブランド合鴨で、柔らかく鴨特有の匂いが少ないのが特徴です。柔らかさと風味にこだわった「近江鴨コース」は、真空低温調理を施すことで、しっとりとした柔らかい食感に仕上がっています。また、調味液には当社が経営する創業195年の老舗醤油屋「株式会社マルマタ」の、香り高く旨味のある出汁醤油を使用することで、出汁の風味がほのかに香り、鴨が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけるよう仕上げました。

同店自慢の蕎麦は、近畿地方で最大の蕎麦の産地・滋賀県多賀町の蕎麦粉を使用した「多賀蕎麦」です。鈴鹿山から湧き出る水を使った「多賀蕎麦」は、のど越しがよく、噛めば噛むほど香りがたつのが特徴です。

また、蕎麦出汁も、同「マルマタ」がつくったもので、かつお節や昆布など 7 種類の国産厳選食材を黄金比率で配合し、独自製法によりうま味を最大限に引き出した「究極の黄金だし」に、秘伝の「特性本かえし」を合わせたものを使用しています。

一年の締めだからこそ、ご自宅でゆっくり、こだわりの鴨汁蕎麦でちょっと贅沢はいかがでしょう。「近江鴨コース」は、おせちやオードブルとしてもご利用いただけます。

## 【商品概要】

商品名：『近江鴨の年越し鴨汁蕎麦』

価格：3,980 円（税込） ※オンライン注文の場合、送料別途

内容：近江鴨 約 300g（1 本） ※多少の個体差があります

鴨汁蕎麦の美味しい食べ方レシピ（1 枚）

多賀蕎麦（冷凍 2 食入セット：冷凍蕎麦 2 食、蕎麦出汁 2 袋、鴨油 2 袋）

販売数：限定 100 セット ※予約期間内であっても限定 100 セットで販売終了となります。

予約受付期間：2022 年 11 月 30 日（水）12 時 00 分～12 月 14 日（水）23 時 59 分まで

商品受渡日：2022 年 12 月 29 日（木）、30 日（金） ※店頭受取ご希望の場合は、受取店舗をお選びください。

（オンライン注文の場合はお届け日となります。）

注意事項：商品は冷凍でのお渡しとなります。

賞味期限：製造日より 21 日（開封後はお早めにお召し上がりください。）

ご注文方法：「店頭受渡し」と「ご自宅への発送」により、予約方法が異なります。

●店頭受け渡し：・予約専用フォーム（または、専用 QR コード）にて必要事項をご入力してご注文ください。

・ご希望の「金亀庵」店舗にて受け渡し希望日にお支払い。（前払対応不可）

「店頭受け渡し専用フォーム」：

<https://forms.office.com/r/ACZMifKtdy>



店頭受け渡し用注文 QR コード

●ご自宅への発送：・「ちゃんぽん亭オンラインストア」（または、専用 QR コード）より必要事項をご入力してご注文ください。

「ちゃんぽん亭オンラインストア」：<https://chanpontei.com/shop/>

配達エリア：日本全国

配達料金：別途加算 <5,000 円（税別）以上のお買い上げで送料無料>

配送状態：クール便（冷凍）



オンライン用注文 QR コード

## 【『近江鴨の年越し鴨汁蕎麦』美味しい食べ方】

1. 冷凍の蕎麦出汁を袋ごと湯煎し、解凍されたら手鍋へ移し、鴨油を入れ軽くひと煮立ちさせてください。
2. 蕎麦を沸騰したお湯に入れ、鍋底につかないように適度に混ぜてください。（2 分 30 秒～45 秒が目安です）
3. 蕎麦を湯切りして、温めた丼に入れ、1 で温めておいた出汁を注いでください。
4. 予め 3～5mm にカットしておいた近江鴨スライスを乗せれば完成です。

※お好みで、焼いた白葱や三葉、柚子皮などを添えると一層美味しくお召し上がりいただけます。

### 【「金亀庵」について】

2013年、滋賀県の彦根市に「多賀蕎麦・近江牛 金亀庵」を五感で感じる蕎麦店として開業。地元・多賀町産の蕎麦粉を使用した「多賀蕎麦」を提供し、掻き立て、打ち立て、茹で立ての「三立て」にこだわっています。

蕎麦つゆは、かつお節や昆布など7種類の国産厳選食材を黄金比率で配合し、独自製法によりうま味を最大限に引き出した「究極の黄金だし」に秘伝の「特性本かえし」を合わせたものを使用。

「多賀蕎麦」や料理に合う近江の地酒にもこだわっています。現在、滋賀県内に3店舗展開。

公式HP：<https://dreamfoods.co.jp/brand/konkian/>



### 【多賀蕎麦について】

蕎麦の発祥地とも謳われる滋賀県で、近畿地方でも最大の収穫量を誇る蕎麦の名産地・多賀町は県内でも山間地が多い場所です。そのため寒暖差が大きく、蕎麦の栽培に非常に適しています。減農薬等の厳しい規定が定められている「環境こだわり農産物」として作られた多賀町の蕎麦は、甘みに優れ、豊かな風味を持ち、本来の蕎麦の味をしっかりと味わえることが特徴です。

### 【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」や多賀蕎麦専門店「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55店舗あまりを展開。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醬油、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  
台湾夢想食品有限公司（Dreamfoods Taiwan Inc.）  
会社HP：<https://chanponte.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](mailto:pr@netamoto.co.jp)／TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788