



## ◆NEWS RELEASE◆

2023年 3月 28日

## 元祖博多めんたい重（福岡）でしか購入できなかった おみやげ用「めんたい煮こみつけ麺」遂に東京に登場！

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(所在地:東京都豊島区池袋)」は、2023年4月1日(土)よりおみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」の販売を開始いたします。2022年4月に1,200食限定で販売し、わずか8日で完売しました。同年7月の正式販売後も、大変ありがたいことにご愛顧をいただき、お客様に大変喜ばれる主力商品となりました。発売より約1年が経ち、より多くのお客様にこだわりのつけ麺を召し上がっていただきたいという思いから、東京のつけ麺専門店でも販売する運びとなりました。お店でしか食べられなかったこの味をご自宅でお楽しみいただけます。



元祖博多めんたい重(福岡市)



めんたい煮こみつけ麺(調理イメージ)

## ◆商品概要

商品名	めんたい煮こみつけ麺	価格	1,200円(税込1,296円)
発売日	2023年4月1日(土) 朝11時～		
販売店舗	元祖博多めんたい重(福岡市中央区西中洲) 元祖めんたい煮こみつけ麺(所在地:東京都豊島区池袋)		
内容量	1食入り(スープ、生麺、辛味だれ、魚粉加工品)		
賞味期限	製造日より90日 ※直射日光を避け、常温で保存		
備考	・店舗限定商品のため通信販売でのお取り扱いはございません ・人気商品の為、売り切れの際はご容赦ください		



パッケージデザイン

## ◆おみやげ用「めんたい煮こみつけ麺」誕生秘話

以前より「店内でご提供しているお食事を旅行の記念に持ち帰りたい」とのお声を多数頂戴しておりました。しかしながらお持ち帰り用の「元祖博多めんたい重」は要冷蔵商品のため、おみやげとしてのご購入を諦めるお客様が多くいらっしゃいました。お客様のご要望にお応えしたいとの一心で「めんたい煮こみつけ麺(常温保存)」の開発に着手。試行錯誤を繰り返し、明太子料理専門店が提供する新たなおみやげ商品として誕生いたしました。ご家庭でも本格的な味を簡単にお召し上がりいただけるように仕上げた当店こだわりの自信作です。



## ◆NEWS RELEASE◆

2023年 3月 28日

## ◆究極へのこだわり

おみやげ商品「めんたい煮こみつけ麺」のために開発したつけ汁、麺、特製辛味だれ。明太子料理専門店だからこそ表現できた、濃厚で贅沢なつけ麺をご堪能いただけます。



## つけ汁

コクのかたまりである明太子と“アゴ”や“昆布”からとった出汁・トマトやしいたけなどの野菜でじっくり煮込んだ当店自慢のつけ汁。おみやげ商品を開発するにあたり、店の味を表現すべく幾度も改良を重ねました。素材それぞれの旨味の重なりが味に余韻を持たせ、最後の一滴まで美味しくお召し上がりいただけます。



## 麺

「めんたい煮こみつけ麺」の香り高くもちりとした食感の中太麺を、おみやげ商品専用に新たに開発いたしました。生麺ならではの豊かな香りやなめらかな口当たり、粘りや弾力のある食感を存分に感じていただけます。つけ汁にたっぷり絡めると、相乗効果で更に旨味が引き出されます。口いっぱいの幸せをご堪能ください。



## 辛味だれ

明太子の漬けこみだれをベースに、唐辛子やほのかに香る柑橘などを特別に配合しています。単につけ汁の辛さが増すだけでなく、コクや旨味を際立たせ味に奥行きを加えます。お好みでつけ汁に少しずつ加えて、辛さを調整しながらお召し上がりください。

## ◆元祖めんたい煮こみつけ麺とは

当店は博多にある明太子料理専門店「元祖めんたい重」で誕生した人気メニューの「めんたい煮こみつけ麺」一品に絞ってご提供しているつけ麺専門店です。明太子の真髄を追求し、明太子の美味しさを余すところなく引き出したつけ麺をご提供しております。こだわりが詰まった一杯をぜひご賞味ください。

### 明太子は“子孫繁栄” 麺は“縁が長く繋がる” 縁起づくしのつけ麺は験担ぎにも

当店のつけ麺には、子孫繁栄の縁起物とされる「明太子」や末永いご縁や長寿を願う「麺」など縁起が良いとされる食材が多く含まれています。大切な勝負事の前や物事の成功を願う時など、験担ぎの品としても喜ばれています。

～こんな時、こんなシーンで～

- ・大切な勝負の前に・受験の合格祈願に
- ・元気をつけたい時に
- ・大切な人への贈り物、おみやげに
- ・年末年始や行事に



## 〈店舗詳細〉

## 元祖めんたい煮こみつけ麺

住所：東京都豊島区南池袋1-21-5,2F

アクセス：池袋駅東口36番出口より徒歩1分

## 本件に関する問い合わせ

元祖博多めんたい重株式会社 広報・宣伝

【TEL】090-4457-9153（小山）【E-mail】pr@mentaiju.co.jp