

今年で誕生 60 周年！『近江ちゃんぽん』を品質改良 さらに美味しくなった「自家製麺、黄金だし」に、 オリジナルお酢も新たに開発 「ちゃんぽん亭」全店で 4 月 18 日(火)提供開始 ～グランドメニューもリニューアル～

「近江ちゃんぽんをニッポンのちゃんぽんに！」を合言葉に、関西を中心にラーメン店「ちゃんぽん亭」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、滋賀県のご当地グルメ『近江ちゃんぽん』が今年で 60 周年を迎えるにあたり、さらなる美味しさを追求して、4 月 18 日（火）に「ちゃんぽん店」全店で品質改良した同商品の提供を開始します。（一部店舗は、先行して提供を開始しています。）

また、同日よりグランドメニューもリニューアルし、提供を開始します。



絶妙のブレンドで品質改良された『新・黄金だし』



品質改良により美味しくなった『近江ちゃんぽん』

■美味しくなった『近江ちゃんぽん』の品質改良 3 大ポイント

【品質改良①：自家製麺】

今回、もっとも重視したのは自家製麺の品質改良です。滋賀のご当地グルメといわれているからこそ、滋賀県産の小麦を使用したいという想いから、「びわほなみ」を使用。小麦の香りが強く、滑らかでもっちりした食感が特徴です。スープに馴染むように中加水で練り上げ、麺線熟成（完成した麺を寝かせ熟成させることで食感や風味がアップします）して、『近江ちゃんぽん』に最も合うよう最適化しました。

当社では 1990 年より製麺を内製化し、今年で 33 年になります。昨年 2022 年の秋頃から約半年に渡る改良期間を経て、滋賀県産小麦を使用した自家製麺を完成させました。

【品質改良②：黄金だし】

『近江ちゃんぽん』の特徴である醤油系の和風スープは、当社が 1 号店を出店する前に経営していた「麺類をかべ」がうどんやそばを提供する麺類食堂であったというルーツに起因しています。この和風スープが黄金色をしているので、「黄金だし」と呼称しています。

今回、グループ会社の老舗食品会社で醤油の製造を行っている「株式会社マルマタ」と共同で品質改良に取り組みました。吟味した削り節と国産昆布などの天然素材を黄金率で配合を変え、地下水から汲み上げた鈴鹿山系の天然水を炊き出した基だしに、濃口と薄口の2種類の醤油をブレンドしています。スッキリ淡麗な味わいの中に、魚介系の深いうま味を感じるスープとなっていて、自家製麺との相性も抜群です。

【品質改良③：お酢】

『近江ちゃんぽん』を語る上でなくてはならないのがお酢です。常連のお客様から生まれた食べ方で、『近江ちゃんぽん』に途中からお酢を加えて食べる文化が定着しています。

今回、岐阜県の食酢メーカー「内堀醸造株式会社」と共同開発に挑み、約半年かけて『近江ちゃんぽん』のための新しいオリジナルのお酢を開発しました。特許製法で醸造したお酢に利尻昆布の出汁をブレンドし、爽やかな酸味の中に昆布のうま味をしっかりと感じるお酢で、同お酢を入れていただくことで『近江ちゃんぽん』がよりまろやかに、美味しく召し上がっていただけます。

■野菜のサイズが選べる『近江ちゃんぽん』& グランドメニューもリニューアル

当社の看板商品である『近江ちゃんぽん』ですが、今まで野菜量が並盛り、大盛りの2サイズで提供していましたが、小盛り 130g、中盛り 240g、大盛り 350g の3サイズからお選びいただけるようになりました。

また、新・黄金だしの旨味をストレートに味わうことができる『黄金だしラーメン』は刻み玉ねぎのアクセントが加わり、よりまろやかで香り高い仕上がりとなっています。

さらに、過去人気のあったメニューより、熟成味噌の風味豊かな『味噌ちゃんぽん』、焦がしにんにく香る『豚そばブラック』が復刻し、往年の「ちゃんぽん亭」ファンにも嬉しいラインアップとなっています。



『特製 黄金だしラーメン』



復刻メニュー『特製 豚そばブラック』

当社では看板商品である『近江ちゃんぽん』が誕生 60 周年を迎えたことを機に、これから更なる『近江ちゃんぽん』の魅力を国内外へ発信、日本の美味しいを伝えるため、様々なカタチで前進を続けていきます。

【商品概要】

商品名：近江ちゃんぽん

価格：野菜小盛り：770 円（税込）、野菜中盛り：880 円（税込）、野菜大盛り：990 円（税込）

商品名：黄金だしラーメン

価格：750 円（税込）

商品名：味噌ちゃんぽん（野菜中盛り）

価格：990 円（税込）

商品名：豚そばブラック

価格：950 円（税込）

【「ちゃんぽん亭」の『近江ちゃんぽん』について】

「近江ちゃんぽん」は、究極の黄金だしとたっぷりの野菜が評判の滋賀県民のソウルフードです。誕生は、当社が1号店を出店する前に経営していた「麺類をかべ」（昭和38年創業）までさかのぼります。当時の「麺類をかべ」はうどん・そばを主体とする麺類食堂で、彦根という土地柄、だし汁は削り節と昆布からとった「京風だし」でした。お客様へ「おいしく健康的な一杯を届けたい」との想いで、「京風だし」をアレンジしたスープに、野菜や豚肉などの具をたっぷり入れて手鍋を使って煮込み、中華麺と一緒に盛り付けてお客様へ提供したところ、「これは旨い！」と評判になりました。たちまち看板商品になりました。

2004年からは近江ちゃんぽん専門店「ちゃんぽん亭総本家」（現、「ちゃんぽん亭」）に改めて、全国にチェーン展開を進めています。（2023年3月末現在、51店舗を展開）

公式HP：<https://chanpontei.com/>



『近江ちゃんぽん』

【「株式会社マルマタ」について】

漬物・醤油、加工調味料などの製造・卸売。また、豊富な新鮮野菜を使用した京近江の四季とりどりの漬物を製造しています。創業文政11年（1828年）江戸時代後期、初代・又四郎は中山道愛知川宿にて、こだわりの詰まった醤油と味噌で、京の都を目指す旅人をもてなしました。

街道を往来する旅人にとって、又四郎の醤油と味噌は、疲労回復・栄養補給のたいへん貴重な保存食として重宝されました。それから200年の時を経て、初代・又四郎の志を引き継ぎ、新たなセレクトショップ「又四郎商店」を立ち上げました。醤油・だし・漬物など、現代の日本人が生きていく上で欠かせない食材やライフフードを提案してまいります。

ショップHP：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/matashiro/>

【「内堀醸造株式会社」について】

明治9年（1876年）創業。当初は清酢・味噌・溜などを製造しておりましたが、1965年頃からは食酢の醸造を専業としています。「酢造りは酒造りから」を製造の理念とし、自社で精米してから米麹を造り、酒を醸造して、それを再び酢に醸造する米酢造りなど、さまざまな独自製法による商品を世界中にお届けしています。

会社HP：<https://www.uchibori.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」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45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
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