

ちくら製作所、漁師の悩みをらーめんに！

未利用二枚貝で濃厚貝出汁煮干しスープ

株式会社トーキョーアート（東京都墨田区、代表・山田直大 以下トーキョーアート）は、千葉県南房総市千倉で運営のらーめん店、ちくら製作所にて、未利用二枚貝を使った濃厚貝出汁スープを開発。2025年1月11日（土）より販売を開始いたします。

無駄とされている野菜や魚等の商品化を試みるトーキョーアートは、開発拠点として2022年4月、千葉県南房総市千倉町にある道の駅潮風王国内に、らーめん店「ちくら製作所」をオープンさせました。

これまで地元の地産を中心にメニューを創出・提供していましたが、2025年1月から、九十九里でとれる小玉貝をふんだんに使用した濃厚スープに加え、地元の煮干しやアジフライの加工の際生まれる残渣で作り上げた魚醤で作る地産オール千葉による貝出汁煮干らーめんをメニューに加えます。

小玉貝は殻が弱くすぐに割れてしまうため、貝殻のかけらがざらざら舌に残り商品として値が付かない、と漁師が悩んでいた二枚貝。トーキョーアートでは、敬遠される貝をたっぷり使うことで、濃厚な出汁を抽出。貝出汁煮干らーめんに利用します。

市場に出回らない、されど、素晴らしい出汁のとれる小玉貝の旨味をぜひ味わってください。

概要

店　名：ちくら製作所

住　所：千葉県南房総市千倉町千田1051 道の駅ちくら潮風王国内

営業時間：10:00～15:00（スープがなくなり次第終了）

メニュー：海老トマトつけ麺、はまぐりゼンナそば、海老そば 他

プロデュース：株式会社トーキョーアート

私たち、食材のSDGsを応援します。

連絡先／株式会社トーキョーアート

<https://ramenchikura.official.ec/>