

『喜多方ラーメン坂内』監修  
茹でたて名人×TokyoWalker 夏の喜多方ラーメン  
2015年5月18日発売

福島県喜多方市の老舗繁盛店「坂内食堂」(福島県喜多方市)を本店に持ち「喜多方ラーメン坂内」FC事業を展開する、株式会社麺食(本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原 誠)が監修したカップ麺「茹でたて名人×TokyoWalker 夏の喜多方ラーメン」が、2015年5月18日(月)に発売となります。

本商品は、スーパーカップやスープはるさめなどで有名なエースコック株式会社と、今年25周年を迎えたTokyoWalker編集部が結成した「新カップラーメンプロジェクト」より生まれたカップめんです。エースコック株式会社の大人気商品である多加水麺を使用した“茹でたて名人”を、麺の幅や厚み等、幾度となく試行錯誤し、喜多方ラーメンを再現いたしました。

日本三大ラーメンの一つに数えられている喜多方ラーメンですが、その味わいを、夏向けにアレンジ。喜多方ラーメン御三家の一つ“坂内食堂”の協力により、麺食がFC事業を展開している“喜多方ラーメン坂内”が監修いたしました。

「TokyoWalker」「KansaiWalker」「TokaiWalker」の3誌で商品開発の特集記事を掲載し、多くの方へ情報発信をいたします。

「商品情報」

- 商品名：茹でたて名人×TokyoWalker 夏の喜多方ラーメン
- 発売日：2015年5月18日(月)
- 発売地区：全国(コンビニ・スーパー)
- 価格：オープン価格



「商品の特長」

【めん】

喜多方ラーメン風の幅広でコシがあり、まるで“茹でたて生めん”のような多加水麺です。

現在販売されている「茹でたて名人」の麺を、更に喜多方ラーメンに近づけるよう、幾度となく麺の幅や厚み、色、食感など調整し、出来上がった多加水麺です。

【スープ】

豚骨ベースに鶏油や白胡椒でアクセントをつけた、すっきりした中にもコクのある喜多方ラーメン風の醤油スープです。レモンとラー油をほんのり利かせ、夏向けの爽やかな味わいに仕上げました。ほんのり利かせた酸味は、夏の季節限定商品「青唐うま塩ラーメン・夏」の味わいを参考にし、暑い夏でも食べやすい“カップ麺”となりました。

【かやく】

程良く味付けした焼豚と、メンマ、ねぎといった、喜多方ラーメン定番の具材です。

喜多方ラーメンらしいシンプルな具材が、麺・スープを引き立てています。