

喜多方^{坂内}ラーメン

プレスリリース

2011年07月11日
株式会社麺食

ご当地ラーメンを食べて東北地方を応援！
「喜多方ラーメン坂内 和風冷やしラーメン」をローソンで発売
～売上の一部を“夢を応援基金”に寄付～



「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）は、株式会社ローソン（本社：東京都品川区）と協力し、7月12日（火）より全国のローソン店舗 8,949 店（2011年5月末現在、「ローソンストア 100」「SHOP99」を除く）で、「喜多方ラーメン坂内 和風冷やしラーメン 498 円：税込」を発売いたします。

この度発売する「和風冷やしラーメン」は、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事業を展開をしている“喜多方ラーメン坂内”が監修いたしました。つるっとした舌触りともちもち感が特徴の平打ち縮れ麺には、かつおと煮干しの和風だしを効かせた、コク深い醤油味ベースのスープが良く絡みます。じっくり煮込んだやわらかい焼豚（チャーシュー）をトッピングし、食べ応えのある商品に仕上げました。

株式会社ローソンは、東日本大震災により就学が困難になってしまった生徒さんの夢を応援する「夢を応援基金」を設立しております。株式会社ローソンと麺食は、7月12日より発売の「和風冷やしラーメン」の売り上げの一部を、「夢を応援基金」に寄付をいたします。

「夢を応援基金」の詳細：<http://www.lawson.co.jp/campaign/static/genki/kikin/>

【喜多方ラーメンとは】

福島県喜多方市のご当地ラーメンで、日本三大ラーメンの一つです。喜多方市内には約 120 軒のラーメン店があり、人口比では日本一と言われております。

【喜多方ラーメン坂内とは】

福島県喜多方市にある“坂内食堂”を本店に持つ、毎日でも食べられる、こだわりの“シンプル”な味を提供するラーメン店です。手作りの焼豚（チャーシュー）と平打ち縮れ麺、透き通った豚骨スープが、「喜多方ラーメン坂内」の特徴です。

喜多方ラーメン坂内 HP：<http://www.mensyoku.co.jp/>