



つけ麺専門店
三田製麺所

三田製麺所

MP KITCHEN

2017年6月9日
株式会社エムピーキッチン

「激辛」を凌駕する「灼熱」が今年も登場。 夏季限定 2017年“灼熱祭り”開催！

株式会社エムピーキッチン(所在地:東京都港区 代表取締役社長:佐藤 崇史)が運営する、つけ麺専門店「三田製麺所」では、夏の到来を告げる夏至の日の2017年6月21日(水)から2017年9月末までの約3か月間、夏季限定キャンペーンの2017年「灼熱祭り」を開催いたします。

猛暑を「灼熱」で乗り切れ！今年はずせそばも登場

期間中は、7年前より登場し、激辛好きに衝撃を与え累計15万食を販売する夏季限定メニュー「灼熱つけ麺」(並・中・大860円/特大960円)を三田製麺所・全店でご提供します。

また、今年はずせに刺激的で激辛マニアも唸る新商品「灼熱まぜそば」(並930円/大980円)を店舗限定(三田本店・池袋西口店・六本木店・恵比寿南店・有楽町店・北新地店の6店舗)でご提供します。

猛暑を激辛の食事で汗を思いっきりかいて乗り切るのには、もはや夏の習慣となりつつあります。頭のとっぺんから足のつま先まで汗が噴き出る三田製麺所の「灼熱つけ麺」、「灼熱まぜそば」で、これからの暑い季節を乗り切りましょう！



■ 灼熱つけ麺

並・中・大 同一価格 860円
小 30円引き 特大 100円UP

■【新発売】灼熱まぜそば

並930円、大980円

灼熱まぜそばをご注文の方に「割りめし」を無料サービス。さらなる“灼熱”を味わいたいお客様は、「灼熱専用割りめし」にも変更可能です。



※「灼熱まぜそば」は三田本店・池袋西口店・六本木店・恵比寿南店・有楽町店・北新地店のみ限定販売

「1辛・2辛・3辛・極限」まで選べる辛味レベル



唐辛子



ハバネロ



ハラペーニョ

「灼熱」の辛さの秘訣は、「灼熱」のためだけに作られた「特製 灼熱ラー油」と開発に何度も試行錯誤を重ねて完成した「特製 灼熱スパイス」のWの辛さにあります。

「特製 灼熱スパイス」は、唐辛子/ハバネロ/ハラペーニョの3つの辛み成分を絶妙に調合。燃えるような唐辛子の刺激に加え、ハラペーニョの刺すような辛さ、世界一の辛さの称号を持つハバネロの暴力的ともいえる激しい辛さが、辛さの三重奏を奏でます。また、これら3つの辛さが織りなす中に感じる旨みが「灼熱」の醍醐味となっています。ぜひ一度「灼熱」の世界をご体験ください。

辛さのレベルは、「1辛・2辛・3辛・極限」までの4種類。まずは、1辛から段階的に挑戦するもよし、我こそは辛党というお客様は、最初から「極限」から挑戦するもよしとなっています。

■「灼熱つけ麺」の辛味レベル

1辛 2辛 3辛 極限

■「灼熱まぜそば」の辛味レベル

1辛 2辛 3辛 極限

スタンプを集めたお客様には「灼熱魂」タオルをプレゼント



灼熱祭りポスター

「灼熱祭り」期間中(2017年6月21日(水)～9月末)、「灼熱祭りスタンプカード」を発行。「灼熱つけ麺」または「灼熱まぜそば」1杯ごとにスタンプを1個発行。「極限」をお召し上がりのお客様には、ダブルプレゼントとしてスタンプ×2個を発行。

スタンプを8個集めたお客様には、オリジナル「灼熱魂」タオルをプレゼント。赤、黒の2バージョンあるので、是非、2枚をゲットして下さい。

三田製麺所について

【三田製麺所のこだわり】

自家製の極太麺は、茹で上がり冷水で締めることにより、もちもちの弾力ととど越し、麺本来の旨味を存分に味わうことができます。つけ汁は、たっぷりの食材を使い、豚骨と魚介の旨味を凝縮した濃厚なスープで、各店にて毎日手間ひまかけて作られています。並・中・大同一料金なので、おなか一杯召し上がっていただきたいと考えております。

つけ麺以外にも、売り切れ必至の鶏唐揚げ(5個 470円)が名物となっており、つけ麺のお供はもちろん、夜は仲間とビールを飲みながら唐揚げをつまむという姿もよく見受けられます。その他、一品料理、ドリンク、季節限定のつけ麺など、豊富なメニューを取り揃え、様々なニーズにお応えしております。

三田製麺所は、2008年に東京港区の三田の地に第1号店をオープン。都内を中心に関東16店舗、大阪4店舗、台湾5店舗、香港1店舗を展開。

また、7月上旬に東京・虎ノ門に、8月下旬に東京・蒲田に、国内21/22店舗目となる新店をオープン予定です。

三田製麺所オフィシャルサイト URL: <http://mita-seimen.com/>

株式会社エムピーキッチンについて

【会社概要】

商号 : 株式会社エムピーキッチン
 設立 : 1992年3月
 本社所在地 : 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西2-6-11 川上ビル2F
 従業員数 : 1,200名(正社員200名、パートナー1,000名)※2016年12月末
 代表 : 代表取締役社長 佐藤 崇史
 事業内容 : 飲食店の総合開発及び運営
 URL : <http://www.mpkitchen.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社エムピーキッチン 齋藤 由紀(さいとう ゆき)

TEL: 03-3770-0077 FAX: 03-3770-0087 MAIL: yuki.saito@mpkitchen.co.jp