

京漬物の代表ブランド 土井志ば漬本舗が冷麺を監修

～しば漬発祥の地 大原から～

「京のつけもの 納涼冷麺」7/15（土）より提供開始

株式会社 FOOMO（所在地：京都市中京区、代表取締役社長：連恭子）は、同社が展開する京都・祇園の路地裏ラーメン店「祇園麵処むらじ」より、京漬物の代表ブランドである土井志ば漬本舗が監修した「京のつけもの 納涼冷麺」を、7月15日（土）より1日20食限定で提供開始いたします。



■1日20食限定！「京のつけもの 納涼冷麺」

京都の三大漬物であり、800年以上の歴史を誇る「しば漬」をふんだんに使用したこだわりの一杯です。

夏バテを防ぐといわれる京野菜「九条ねぎ」をあしらい、カラダにやさしい冷麺を目指しました。

京都らしい上品で深い味わいと、どこか懐かしさを感じさせるようなさっぱりとした後味が特長です。

初めはそのまましば漬けのさっぱりとした酸味と旨みを、最後は別添えのトマトを加えてまろやかに楽しみいただけます。

■土井志ば漬本舗と祇園麵処むらじが共同開発

「カラダにやさしく、京都らしい夏を味わっていただきたい」という思いが一致し、今回、土井志ば漬本舗との共同開発が実現しました。見た目や味わいを試行錯誤した末、かつお出汁をベースにした、しば漬けの美味しさを引き立たせるシンプルな味付けに行き着きました。土井志ば漬本舗の伝統あるしば漬が主役だからこそ、上品で味わい深い一品となります。普段漬物に馴染みのない若者や外国人のお客様にも、お気軽にお試しいただけるよう、別添えトッピングとしてトマトをご用意いたしました。

■土井志ば漬本舗とは

1901年(明治34年)創業、京漬物の代表ブランドとして漬物・佃煮を販売します。「京の老舗表彰」を受賞し、取り扱い商品の一部は「京ブランド食品」として認定されています。しば漬発祥の地・大原で紫蘇(しそ)の自社栽培を行い、こだわりの伝統製法で、「しば漬」本来の美味しさを全国に広めています。樽中で約一ヶ月間熟成させ、乳酸菌の独特の味わいと鮮やかな紫色に仕上がった「しば漬」は、まさに「ほんまもん」の京つけものなのです。



■「祇園麵処むらじ」とは

女性店主が営む、祇園の路地裏ラーメン店。創業以来、「カラダにやさしく、ココロにやさしい、京の文化を伝えたい」という想いで、濃厚鶏白湯ラーメンを始めとする、こだわりの一杯を提供してきました。昨年冬より、佐々木酒造監修「香ばしお揚げと酒粕ラーメン」、伏木亨教授監修「うまみ博士監修 贅沢おだしと旬菜ラーメン」などの「一杯で、京の歴史を学びとる」シリーズを展開。本シリーズの第3弾として、今回は土井志ば漬本舗監修「京のつけもの納涼冷麺」をお送りします。

■メニュー概要

商品名：土井志ば漬本舗監修「京のつけもの納涼冷麺」

販売予定価格：¥900（税抜）

※9月中旬までの提供予定、1日あたり20食限定

■店舗情報

店舗名：祇園麵処むらじ RAMEN MURAJI KYOTO GION

電話：075-744-1144

住所：京都府京都市東山区清本町 373-3

営業時間：【月～金】11:30～15:00 / 17:00～22:00（L.O.21:30）

【土】11:30～22:00（L.O.21:30）

【日・祝】11:30～20:00（L.O.19:30）

※仕込み分が無くなり次第閉店となりますので、あしからずご了承ください。

※不定休

URL：<https://ramen-muraji.jp/>

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

（株）FOOMO 広報担当：橋本

Tel：075-254-0666 / Mail：maria.hashimoto@inden.ne.jp