

京都発の新しいスタイル・つけ湯葉？！
半兵衛麩監修 「秋野菜と生麩・生ゆばのつけ麺～柚子を添えて～」
10/13（金）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、半兵衛麩が監修した、新しいスタイルのつけ麺「秋野菜と生麩・生ゆばのつけ麺～柚子を添えて～」を、10月13日（金）より1日20食限定で提供開始いたします。



■1日20食限定！「秋野菜と生麩・生ゆばのつけ麺～柚子を添えて～」

京の伝統食材である「生麩」「生ゆば」、季節の野菜を、つけ麺のようにつけ汁に浸しながら召し上がっていただく、新しいスタイルの秋季限定つけ麺です。特製の濃厚鶏白湯のつけ汁に、お好みでさっぱりと柚子を加えると、2つの味わいをお楽しみいただけます。京の伝統食材である「生麩」「生ゆば」を祇園麵処むらじ流に解釈し、カジュアルにお召し上がりいただける新感覚の一膳です。

■半兵衛麩と祇園麵処むらじが共同開発

「京都の秋を感じる、カラダにやさしい一杯を」という思いが一致し、300年以上の歴史を持つ麩・湯葉の老舗、半兵衛麩との共同開発が実現しました。こだわりの生麩・生ゆばをもっと気軽に味わっていただけるよう、「つけ麺」と同じように「つけ麩・つけ湯葉」という新しい楽しみ方をご提案します。本物の食感と上品な舌触りを味わっていただけるよう、店舗でひとつずつ仕込んでいます。

■京の伝統食材「生麩」「生ゆば」

「生麩」は京都独特ものです。小麦に水を加えて何度も寝かせ、蒸したり茹でたりすることで、もっちりとした柔らかくなめらかな舌触りの食感になります。お口の中にはほのかに広がる甘みはとっても繊細な味わいです。

「生ゆば」は、手づくりの豆乳をじっくりと湯煎して表面に張った一枚の薄い膜を、職人がひとつひとつ竹の棒ですくい上げています。機械では成し得ない、本物の大豆の豊かな風味とやさしい上品な口当たりが特長です。

いずれも精進料理の貴重な栄養源でもあり、植物性の高タンパク質で体にやさしい食品です。

■株式会社 半兵衛麩とは

1689年（元禄二年）創業。京都を代表する、麩・ゆばの老舗。「京麩」（登録商標）は、京都を代表する名産品のひとつにもなっています。水と素材と技にこだわり丹精につくり上げられた生麩は、食べる人の感性を刺激する、もっちりなめらかな舌触りとほのかな甘みが特長です。宮中の料理人であった玉置半兵衛に始まり、三百年にわたって料亭や寺院本山に納入し、伝統的な食文化の発信と継承を行っています。



■「祇園麺処むらじ」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」、土井志ば漬本舗「京のつけもの 納涼冷麺」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4弾として、今回は半兵衛麩監修「秋野菜と生麩・生ゆばのつけ麺～柚子を添えて～」をお送りします。

■メニュー概要

商品名：半兵衛麩監修「秋野菜と生麩・生ゆばのつけ麺～柚子を添えて～」

販売予定価格：¥1,200（税抜）

※11月末まで提供予定、1日あたり20食限定

■店舗情報

店舗名：祇園麺処むらじ 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