

関東初上陸！！
大阪・福島の大人気ラーメン店
「サバ6製麺所」東京一号店が
成城学園前に6月13日（水）グランドオープン！

大阪・福島を中心にラーメンレストランチェーンを展開する「サバ6製麺所（さばろくせいめんじょ）」（株式会社マリブ 本社：大阪市北区大淀南、代表取締役：浜口 太志）は、6月13日（水）に、東京初進出店となる「サバ6製麺所」成城学園前店をグランドオープンします。



サバ6製麺所は、「サバの旨みをラーメンで味わう」をコンセプトにした、大阪発祥の人気ラーメン店。看板商品ともいえる「サバ醤油ソバ」は、鶏ガラベースのスープに甘味のある醤油ベースのタレとサバ節を加えた、甘味の中にもサバ節がもたらす魚介の風味漂う味わい。スープと自家製麺がよく絡んだ一杯です。サバ6製麺所のサバ節を用いたこれまでにないラーメンは、舌の肥えた大阪のラーメン愛好家のあいだで瞬く間に話題となり、現在大阪・福島を中心に14店舗を展開。サバとラーメンの魅力と可能性を再発見できる、斬新ながらもほっとするお味を楽しんでいただけるラーメン専門店です。

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

PR担当： 藤森

TEL：090-5495-7781 FAX：03-6736-0387 MAIL:momokofujimoripr@gmail.com

東京初上陸！「サバ6 製麺所」 成城学園前店について

<店舗概要>

名称：「サバ6 製麺所」 成城学園前店
所在地：東京都世田谷区世田谷区成城6-12-8
アクセス：小田急線「成城学園前駅」中央改札口
徒歩3分
電話番号：03-5787-7661
営業時間：11：00～25:00（ラストオーダー24:30）
定休日：なし
席数：19席



サバ6 製麺所3つのポイント

①飽きない【味】

サバは日本人にとって最も親しみのある魚のひとつです。サバ節の「旨味」、「香り」は醤油との相性抜群です。また、小麦を感じるコシの強い中太麺がそれに負ける事なく融合し好評を頂いております。

②クセになる【スープ】

鶏の胴ガラ、手羽ガラからとったスープに、鹿児島産甘露醤油、愛知県産濃厚底引きたまり醤油などをブレンドしたオリジナル醤油とサバ節のうまみが溶け込んでいます。その少し濃いめの味が記憶に残り癖になると評判を頂戴し、多くのお客様に足を運んで頂いております。

③こだわりの【醤油たれ】

全国の醤油蔵より数十種類の醤油を集め、何度も試作を繰り返し、辿り着いた組み合わせ。それがどの料理にも合うバランスのとれた【甘露醤油】濃厚で旨みの詰まった【高級底引きたまり醤油】これらを独自の配合により、最高のパフォーマンスを引き出すことに成功しました。



【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

PR担当： 藤森

TEL：090-5495-7781 FAX：03-6736-0387 MAIL:momokofujimoripr@gmail.com

「サバ6製麺所」 成城学園前店、絶対食べるべき2つのメニュー



サバ醤油そば+半やきめし 1,000円（税込）

サバ6製麺所が誇るサバ醤油ソバは、鶏ガラベースのスープに、甘味のある醤油ベースのタレとサバ節を加えた甘味の中にもサバ節がもたらす魚介の風味漂うスープに、自家製太麺がよく絡んだ一杯です。魚介系スープのラーメンは数多ありますが、サバ節を用いたこれまでにないラーメンでサバとラーメンの魅力と可能性を再発見できる逸品です。



サバ濃厚鶏つけめん 900円（税込）

鶏ガラ、モミジ、手羽ガラと数種類の野菜を煮込んだスープに、2種類のサバ節を使用した濃厚魚介つけ麺。サバ醤油そばに並んでリピーターの多い、大人気メニュー。つけ麺SETにも勿論対応。サバ寿司(2カン)、半やきめしなどお好みで追加ができます。※7月1日より提供開始

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

PR担当： 藤森

TEL：090-5495-7781 FAX：03-6736-0387 MAIL:momokofujimoripr@gmail.com