



2018年11月30日  
株式会社インデンススタイル

## 行列が出来る祇園のラーメン処「麵処むらじ」新店舗 四条烏丸エリアの洋館一棟をリノベーションし、オープン

株式会社インデンススタイル(本社:京都市中京区、代表取締役社長:黒松高弘)は、祇園エリアで行列のできるラーメン処「麵処むらじ祇園本店」の新店舗「麵処むらじ室町店」を、四条烏丸エリアに新たにオープンすることを、お知らせ致します。



この度、2018年12月1日土曜日、人気の四条烏丸エリアに、祇園で行列が出来るラーメン処「麵処むらじ祇園本店」の2号店「麵処むらじ室町店」がオープンします。四条烏丸駅からすぐの室町蛸薬師の交差点角に立つ、大正ロマンを色濃く残す洋館一棟をリノベーション。「明倫学区に残したい建物2013」にも選出された古き良き日本の雰囲気を感じさせる店内で、自慢の鶏白湯（とりばいたん）ラーメンをお楽しみ下さい。付近のオフィスにお勤めの方々や、周囲のホテルにご宿泊の方々にも、お気軽にご利用いただければと思います。

(2018年12月15日土曜日には、海外からの観光客にも人気の先斗町エリアに3号店「麵処むらじ先斗町店」オープン予定)。

2015年11月に開店した「麵処むらじ 祇園本店」は、白川からほど近い京町家が連なる祇園

切通しにあり、表通りではない路地裏の店ながら、多い日は来客数が350人を超える繁盛店となりました。あっさりとした、むらじ自慢の鶏白湯（とりばいたん）スープはココロとカラダに優しく、女性にも大人気です。檸檬をふんだんにあしらった「鶏白湯 檸檬（レモン）ラーメン」は、各メディアにも紹介され、インスタ映えも抜群です。



新しくオープンする「麵処むらじ 室町店」は、1階はスタンディングでお楽しみいただけ、2階はテーブル席でゆっくりとお召し上がりいただけます。更に、祇園本店でも人気の「むらじの鶏唐揚げ」を使用した「むらじ謹製唐揚げ弁当」を数量限定で販売します（お持ち帰りのみ）。

50年後も100年後も存在する街で、地元の方にも、観光の方にも愛される店を目指し、京都の食文化が凝縮されたラーメンを心を込めて作り続けていきます。

#### ●株式会社インデンススタイルについて

設立は2005年1月（グループ創業は2000年12月）。嵐山の昭和の旧邸宅をリノベーションした「eXcafe」や、京都祇園の中心街に位置するラーメン処「麵処むらじ」、清水寺のふもと清水道に位置する甘味処「清水菓寮」等5店舗を展開。2019年12月に「麵処むらじ 室町店」「麵処むらじ 先斗町店」をオープン予定。50年後、100年後も続く、地域に愛される店を目指します。

#### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社インデンススタイル 広報企画部：篠原（しのはら）

TEL：075-256-5511 Mail：shinohara.m@inden.ne.jp