

報道関係各位

☆日本最大級のラーメンイベント☆  
東京ラーメンショーで大人気を誇ったあの名店と  
らあめん花月嵐がコラボレーション!!  
麵家いろは監修『富山ブラック』が期間限定で登場!!  
12/5(水)～全店で発売

「らあめん花月嵐」のブランド名で、国内230店舗(海外26店舗)のラーメンチェーン店を運営するグロービート・ジャパン株式会社(本社 東京都杉並区)は、花月嵐・ご当地ラーメンシリーズとして麵家いろは監修『富山ブラック』を国内全店で2018年12月5日(水)～2019年3月5日(火)迄期間限定で発売します。

「ラーメンは世界に誇る日本のエンターテインメントである！」をコンセプトに毎月、期間限定ラーメンを開発し、お客様に提供し続けている「らあめん花月嵐」。その中でも特に支持率の高いご当地ラーメンシリーズは、全国各地の人気ご当地ラーメンを花月嵐マエストロが創作したもので、『地元まで足を運ばなくても花月嵐で食べられるのがうれしい!』と毎回、心待ちにしてくれるファンが多くいる大人気シリーズです。

駄目出しているところがありません。実に高い完成度!

麵家いろは監修  
富山ブラック



720円(税込み)

今回は、ご当地ラーメンの中でも人気が高い富山県の「富山ブラック」が満を持して登場!! 真黒なスープで覆われた独特の異彩を放つラーメンを、国内最大級のラーメンイベント【東京ラーメンショー】で大人気を誇ったあの名店、麵家いろはの監修の下、花月嵐マエストロ(開発チーム)が食べやすくマイルドにアレンジした渾身の一杯です。

富山ブラック最大の特徴ともいえる一面漆黒のスープは煮干しや鰹節をバランス良く配合した魚介の風味薫る醤油ベース。具材は、ネギ、メンマ、チャーシュー、海苔と、いつの時代も飽きられることのないスタンダードな盛り付け。さらに、このラーメンのためにだけに花月嵐が開発したウェーブの掛かった中太専用麺が、濃厚な醤油スープに良く絡み、具材とスープの旨味を最大限に引き出している。また、最後に強烈な黒コショウが加わることによってキレとハリのある大人の味わいへと昇華。

見た目は真っ黒なのになんとも深い味わいで、不思議なギャップを愉しんでいただける一杯です。



今や国内8店・海外16店と、国内外問わずファンの多い  
超有名ラーメン店【麵家いろは】  
創業者・栗原清氏

# 富山県ご当地有名ラーメン店コラボ!!

日本最大級のラーメンイベント  
東京ラーメンショーにて  
大行列の出来る超有名店!!

※東京ラーメンショー®は(一社)日本ラーメン協会の登録商標です

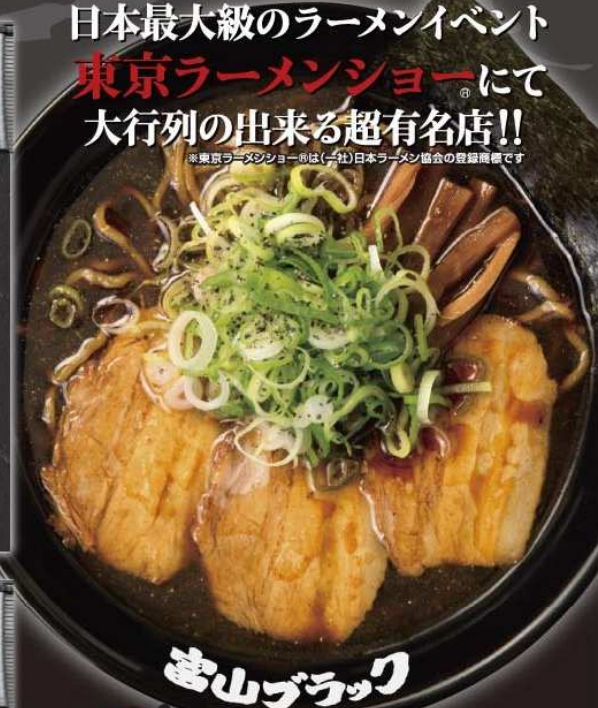
スープと  
抜群の相性の  
専用の中太麺!!

このラーメンのためだけに、独自に開発されたスープの美味しさがよく絡む、ウェーブの掛かった中太専用麺を使用。



飾ることのない  
シンプルな  
盛り付け!!

ネギ、メンマ、チャーシューそして海苔という、どんなに時代を経ても飽きられることのない、定番の盛り付け!!



富山ブラック

監修 麺家 いるは

富山ブラック

CHEF KIYOSHI KURIHARA

ワイルドに仕上げる  
粗挽きの  
黒コショウ!!

盛り付けの最後に振りかけられる黒コショウにより、キレとハリのある大人の味わいへと昇華させる!!

魚介の風味薫る  
濃い口の  
醤油スープ!!

この一杯をして「富山ブラック」足らしめる真骨頂となる一面の漆黒のスープ。煮干や鰹節をバランス良く配合した魚介の風味がふわっと香る濃い口の醤油のスープ。一見、「しょっぱいのでは?」と思わせるそのインパクトに反して、口にするとその心ゆく美味しさが特徴となる。

## チャーシュー倍増の『肉盛り』も同時発売!!



肉好きのあなたのために、チャーシューを3枚から6枚に倍増した「富山ブラック肉盛り」も同時発売。一年の締め12月に一年がんばった自分へのご褒美に、そして新しい年の始まる1月を祝って、ちょっと豪華にチャーシューメンもありかもしれませんね!! 富山ブラックのスープがしみたチャーシューをご飯にのせても、絶対美味しい筈。どうぞ、この機会に「富山ブラック肉盛り」もお楽しみください。



同時  
発売

監修 麺家 いるは  
富山ブラック

肉盛り

### 【報道関係の皆様 お問い合わせ先】

グロービート・ジャパン株式会社 企画広報部 担当/鈴木 力・澤留悠里子

[本社] 〒167-0043 東京都杉並区上荻1丁目14番5号

TEL 03-5335-2550 FAX 03-5335-2239

E-mail suzuki@kagetsu.co.jp