

報道関係各位

創業明治六年「伊賀越」天然醸造醤油とらあめん花月嵐の競演 !!**『嵐げんこつらあめん 服部半蔵』 2/6(水)～全店に満を持して見参 !!**

「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、嵐げんこつらあめんシリーズの新作として【嵐げんこつらあめん 服部半蔵】を国内全店で2019年2月6日(水)～2019年5月7日(火)迄期間限定で発売します。

今回発売する【嵐げんこつらあめん 服部半蔵】は忍者の里として海外からの観光客も急増している、三重県伊賀市の名物ご当地醤油「伊賀越」の天然醸造醤油を用いて創作。四季の寒暖でゆっくりと発酵・熟成された、昔ながらの製法を守り続けている天然醸造醤油とその奥深さに魅了された花月嵐ラーメンマエストロ達(商品開発部)の技が競演して完成されたラーメンです。

その昔、忍者は忍術や兵法と同じ位、食の研究も行っていたらしく、日常の食事の組み合わせなどで身体にどう影響や効能があるか、保存食などの研究に長けていたと言われています。

そんな伊賀忍者の首領『服部半蔵』にあやかりネーミングされたラーメンの最大の特徴は、何と言ってもスープ。

『伊賀越天然醸造醤油』に、鯖節・鯉節などの魚介ダシを効かせた動物系がベース。そして『嵐げんこつらあめんシリーズ』には欠かせない背脂の組み合わせが、しっかりとしたコクと旨味の感じられる味を創りだしています。

麺は「嵐げんこつらあめん」にも用いられている、ツルツルと心地良くすすめる自慢の細麺を使用。

食べ応えのある大判チャーシューと忍者を意識した真っ黒なナルトに、手裏剣をイメージした海苔、夜空に輝く満月のような半熟味玉が一杯の丼に彩りと遊び心を演出しています。

NINJAラーメンを「世界中の人達に召し上がって頂きたい・・・」
そんな思いと日本らしさがたっぷり凝縮した一杯です。

【手間と時間を費やして完成する「伊賀越」の天然醸造醤油！】

三重県伊賀市で長年、こだわりの技法を頑なに守り続けている『伊賀越株式会社』。創業は明治6年の醤油・味噌の老舗メーカー。日本の伝統の味を受け継ぐための昔ながらの天然醸造を用いて、四季の寒暖の中で約300日の歳月をゆっくりと、発酵熟成させる醤油が自慢。その昔ながらの製法を受け継ぎ作る醤油は「まるやか」で「コク」のあるもので、花月嵐ラーメンマエストロ達も、すっかりその醤油の奥深さに魅了されたのでした。



830円(税込み)

天然醸造醤油を使用

嵐げんこつらめん

服部半蔵

N I N J A



**見た目にも美しい
半熟味玉!!**

夜空に輝く満月のような半熟味玉の盛り付けが一杯の丼に見事な彩りを与えている…。

**心地よい喉越し
特製新細麺!!**

メインの「嵐げんこつらめん」にも用いられている、昨年の10月に導入された新タイプの細麺はツルツルと心地よい喉越しが特徴です。

**これぞ忍びの具材
黒ナルト見参!!**

闇夜の忍びの世界を演出するにあたり花月嵐ラーメンマエストロ達が見つけたのが黒色のナルト!!

**伊賀越の醤油を用いた
マエストロ自慢のスープ!!**

魚介ダシを効かせた動物系スープに伊賀越の特製醤油を組み合わせ、スープの表層には「嵐げんこつらめん」ならではの背脂を!!

**手裏剣に見立てた
板海苔を使用!!**

勢いよく飛んできた手裏剣が丼に突き刺さったイメージを再現した、海苔の盛り付け。

**ほのかなアクセント
柚子をサラリと!!**

微かに香る柚子の爽やかな風味がアクセントとなり、口の中に一瞬、微風が吹き抜けた、そんな気が…。

創業は明治6年。日本の伝統の味と技法にこだわり続ける!!

手間と時間を費やして完成する『伊賀越』の天然醸造醤油!!

三重県伊賀市で長年、こだわりの技法を頑なに守り続けている「伊賀越株式会社」。創業は明治6年の醤油・味噌の老舗メーカーです。日本の伝統の味を受け継ぐための昔ながらの天然醸造を用いて、**四季の寒暖の中で約300日の歳月をゆっくりと、発酵熟成させる醤油が自慢。その昔ながらの製法を受け継ぎ作る醤油は「まるやか」で「コク」のあるもので、花月嵐ラーメンマエストロ達も、すっかりその醤油の奥深さに魅了されたのでした。**

【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/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 y.sawatome@kagetsu.co.jp