

報道関係各位

あの信州ラーメン界のカリスマ・塚田兼司の原点の一杯が  
花月嵐とのコラボで蘇る！！  
【信州鶏白湯 気むずかし家】

6/5(水)～らあめん花月嵐全店で**期間限定発売！！**

「らあめん花月嵐」のブランド名で、国内217店舗(海外24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、信州ラーメン界のカリスマ・塚田兼司氏とのコラボレーション商品として、【信州鶏白湯 気むずかし家】を国内全店で2019年6月5日(水)～2019年9月3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。今回販売する【信州鶏白湯 気むずかし家】は、信州を拠点に、東京でも个性的かつ完成度の高いラーメンを作り続ける塚田氏の、原点の一杯を再現した商品です。塚田氏の夢であった、鶏白湯ラーメンを全国に広めた【元祖・鶏白湯ラーメン】の再現が、らあめん花月嵐とのコラボによって、ここに実現！！

信州ラーメンの価値観を塗り替えた伝説の一杯が蘇ります！！



780円(税込)



塚田 兼司 / BOND OF HEARTS代表

信州ラーメン界を盛り上げる為、全国を走り周り、  
ラーメンの無限の可能性を日々追い求める  
信州ラーメン界のカリスマ。

原点の一杯を再現するために開発した特製専用麺！！

今回のコラボで最大のポイントになったのが麺。

その当時、塚田氏が最後の最後までこだわり抜いたという「原点の麺」は、現在では手に入らない食材を使用していた。

そのため、塚田氏と花月嵐が共同で黒米粉と焙煎小麦をブレンドさせて特製専用麺を開発し、その再現に成功。

塚田氏も大満足の完成度を誇る麺は、今回のラーメンの大きな目玉である！！

# 鶏白湯ラーメンを全国に広めた 「元祖・鶏白湯」を再現！！

炭焼き燻し特製チヤノシユノ使用



鶏の旨味が凝縮された  
元祖・濃厚鶏白湯ラーメン



僕の人生を変えた  
原点の一杯です

## 信州鶏白湯 家

### 気むずかし

～僕の人生を変えた原点の一杯～

- 麺** 特製専用麺  
(黒米粉と焙煎小麦をブレンドさせて開発した今回限りの特製麺)
- スープ** タレ▶白醤油、特製塩ダレ  
ダシ▶大量の鶏ガラを香味野菜とともに煮出した濃厚鶏白湯スープ  
こってり ー ⊕ ー ー ー ー あっさり

### 原点の一杯を再現するために開発した特製専用麺！！

今回のコラボで最大のポイントになったのが麺。  
その当時、塚田氏が最後の最後までこだわり抜いたという「原点の麺」は、  
現在では手に入らない食材を使用していた。そのため、塚田氏と花月嵐が共同で  
黒米粉と焙煎小麦をブレンドさせて特製専用麺を開発し、その再現に成功。  
塚田氏も大満足の完成度を誇る麺は今回のラーメンの大きな目玉である！！



### 【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