

【1月17日（金）17時にグランドオープンが決定！新メニューは肉の“キャニオン盛り”！】

「渋谷肉横丁」に、伝説のラーメン店「なんでんかんでん」がオープン
焼肉のシメは博多豚骨ラーメンで決まり！スープは史上最高濃度！

<http://nikuyokocho.jp/>

株式会社飲食店プロモーター（本社：東京都渋谷区、代表取締役：黒田佑輔）は、2020年1月17日（金）17時に、日本最大級の肉のテーマパーク「渋谷肉横丁」内に、全国にラーメンブームを巻き起こした伝説の店「なんでんかんでん」をオープンします。提供させていただくラーメンのスープは、「なんでんかんでん」史上最高の濃度です。



■「なんでんかんでん」川原ひろしのコメント

6年の歳月を経て2018年に高円寺で「なんでんかんでん」を復活させたのですが、店舗にオバケが出没するので、2019年11月に閉店しました。この度、移転準備が整い「渋谷肉横丁」に新店舗をオープンします。「なんでんかんでん」が一世を風靡したのは1990年から2000年代初頭。今の若者は「なんでんかんでん」の味を知らないと思うので、ぜひ若い方に味わっていただければ嬉しいです。

■なんでんかんでん渋谷肉横丁店 <http://nandenkanden.tokyo/>

住所：東京都渋谷区宇田川町13-8 ちとせ会館 2F（渋谷肉横丁内）

営業時間：17:00-23:00（L.O22:45）

定休日：年中無休

電話：03-5422-3639



■メニューについて

若者に思う存分肉を食べて欲しいという思いから渋谷肉横丁限定メニュー「キャニオン盛り」〈(大) 肉 1kg 1980円、(中) 肉 500g 1680円、(小) 肉 250g 1380円〉が誕生。渋谷の谷にインスパイアされたインスタ映え間違いなしの肉のグランドキャニオンをお楽しみくださいませ。肉横丁内であれば出前配達可能です。ぜひ焼肉のシメとして「なんでんかんでん」のラーメンをお召し上がりください。



＜お問い合わせ先＞

渋谷肉横丁（株式会社飲食プロモーター） 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 FAX：03-6453-6937 MAIL：y.tomochika@caxis.co.jp

渋谷肉横丁

◎ゴマは、ちかつぱ入れる！
◎美味しく食べたいのならニンニクも少しは入れんしゃい！
◎味が薄かったら、「うまみ汁」を足せばよかとよ！

ラーメンメニュー

- ・ラーメン 820円※ もやしラーメン 920円※
- ・のりラーメン 920円※ きくらげラーメン 920円※
- ・味玉ラーメン 920円※ チャーシューメン 1070円※

≡ボリューム満点！≡

バカシリーズ

- ・たまごバカラーメン 1,020円※
- ・ネギバカラーメン 1,070円※
- ・のりバカラーメン 1,070円※
- ・ワンタンバカラーメン 1,000円※

王様メニュー

3バカラーメン 1,120円※

説明しよう。3バカとは「のりバカ」「ネギバカ」「たまごバカ」の「バカシリーズ」を全部合わせちゃったラーメンである！故にそれらのトッピングがオカシイくらい問答無用で集めます！

トッピング

- 味玉 100円※ 青ネギ 100円※
- のり 100円※ うずら味玉(5ヶ) 150円※
- もやし 100円※ チャーシュー 250円※
- きくらげ 100円※ ワンタン(10ヶ) 180円※

めんの硬さ
選べます。

- ・粉落どじ
- ・ハリガネ
- ・ジャスト(普通)
- ・ずんだね(やわらかめ)

◎脂の多め、少なめは遠慮なく言って良かとよ！

MENU

ドリンクメニュー

〈ビール〉

- ・生ビール 490円※
ザ・プレミアム・モルツ
- ・瓶ビール 530円※
ザ・モルツ
- ・ノンアルコールビール 320円※



おつまみ

- ・手羽先煮込み 250円※
- ・ふくやの一口明太子 280円※
- ・水餃子 300円※
- ・ガツ刺 300円※
- ・ネギチャーシュー 350円※
- ・屋台あて盛り 380円※
(ピリ辛モヤシ・味玉・チャーコロ)
- ・牛スジ煮 350円※
- ・粗びきソーセージ炒め 380円※

〈ハイボール〉

・トリスハイボール 400円※

〈サワー〉

- ・ウロン割り 400円※
- ・抹茶割り 400円※
- ・レモンサワー 400円※

〈焼酎〉

・焼酎〈芋・麦〉 各400円※

〈ワイン〉

・カチワリ Big 赤ワイン 400円※

〈梅酒〉

・角玉梅酒ロック 400円※

〈ソフトドリンク〉

スタッフまで 280円※

ごはん

- ・ライス 200円※
- ・ふくやの明太子ごはん 320円※
- ・チャーシュー丼 320円※
- ・高菜炒めごはん 320円※

日本のラーメンブームは
ここから始まった！

なんでんかんでん®

■インフルエンサー限定キャンペーン

「なんでんかんでん渋谷肉横丁店」に来店し、「#キャニオン盛り」と「#渋谷肉横丁」のハッシュタグをつけて SNS に投稿しただけのインフルエンサーの方に、「キャニオン盛り」を1杯無料でサービスいたします。

対象：フォロワー3万人以上の SNS アカウントをお持ちの方

期間：2020年1月17日（金）～2020年1月24日（金）まで

キャンペーンハッシュタグ：「#キャニオン盛り」「#渋谷肉横丁」をつけて投稿

■なんでんかんでん9の伝説

伝説【1】東京人が初めて食べた豚骨ラーメン

伝説【2】数百メートルに及ぶ大行列となんでんかんでん渋谷

伝説【3】110番が1日50回以上！日本初の交番所付きラーメン店

伝説【4】テレビ・マスコミ露出は業界ナンバーワン！

伝説【5】なんでんかんでんの成功をきっかけに、日本はラーメンブームへ

伝説【6】大行列でお待たせしているお客様へ向けたお待たせ劇場を開催！

(間寛平さんやエスパー伊東さん、ポカスカジャンさんなど人気芸能人多数)

伝説【7】世界初の食べる広告プリントのり

伝説【8】いまは定番の「こな落とし」を命名

伝説【9】伝説のスターマイケルジャクソン VS なんでんかんでんラーメンのコラボどんぶり



＜お問い合わせ先＞

渋谷肉横丁（株式会社飲食プロモーター） 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 FAX：03-6453-6937 MAIL：y.tomochika@caxis.co.jp

渋谷肉横丁

■「なんでんかんでん」とは

深夜の世田谷環七通り・わずか 10 坪・住宅地・更には夜間のみの営業にも関わらず、一日の売り上げ 100 万円以上を叩き出し、年商 5 億円の店ともいわれ、長年にわたってラーメン業界を引率してきた「なんでんかんでん」。「なんでんかんでん」の成功をきっかけに日本はラーメンブームへと突き進んでいきました。しかし、時代の波・飲酒運転や駐車違反の取締り強化によって、売り上げは激減。2012 年 11 月、26 年間の営業に幕を下ろしました。話題づくりには事欠かず、プリント海苔・テレビゲームの開発・こな落としの命名・マイケルジャクソンとのコラボラーメンなど、多くの話題を作っています。また、社長の川原ひろしはラーメン界唯一のタレント社長として活躍。マネーの虎、しくじり先生、笑ってはいけないシリーズなど、バラエティー中心に 2,000 回以上のテレビ出演をするなど、今現在も多くの番組に出演しています。

■川原ひろしプロフィール

- ・1987 年博多豚骨ラーメン店「なんでんかんでん」開業
- ・当時まだ認知されていなかった豚骨ラーメンを流行らせた第一人者
- ・お店は大繁盛で連日 2 時間待ちの行列！
- ・その後、全国に店舗を増やし「株式会社なんでんかんでんフーズ」を設立
- ・世界初！食べる広告プリントのりを開発。大手企業の販促の他、全国の飲食店で使われている。
- ・客単価が低いとされるラーメン業界で最高年商は約 5 億円（2 店舗）
- ・ラーメンを日本の文化にしたとして、2009 年に「東久邇宮文化褒賞」を受賞
- ・起業を目指す志願者が投資金を求めプレゼンする番組「マネーの虎」に出演
- ・カリスマ社長として人気を博した
- ・しかし、マネーの虎出演から 15 年、なんでんかんでんは全店舗閉店
- ・カリスマ社長と呼ばれていたのに全店舗を潰したしくじり社長
- ・社名を(株)なんでんかんでんホールディングスに変更し、再出発
- ・今春ロンドン・ボンドストリートに出店予定
- ・全国に FC 展開を目指す
- ・テレビ出演は 2000 回を超える



■渋谷肉横丁 <http://nikuyokocho.jp/>

2010 年 9 月に渋谷センター街、井の頭通りに開業した「渋谷肉横丁」は、リーズナブルな肉料理店が多く並ぶ業態がファッション業界人やクリエイターなど 20 から 30 代を中心に人気を集め、創業以来 100 万人以上を動員。日本最大級の昭和レトロな横丁の中に、肉の名店 28 店舗が集結しており、焼肉、肉寿司、焼き鳥、ハンバーグ、サムギョプサル、シェラスコなど、ありとあらゆる肉料理を楽しむことができます。毎月 29 日の「肉の日」は、各店舗でお得なイベントを開催しております。

住所：渋谷区宇田川町 13-8 ちとせ会館 2F/3F
面積：ちとせ会館 2 フloor 合計 約 1,150 平方メートル



＜お問い合わせ先＞

渋谷肉横丁（株式会社飲食プロモーター） 広報担当：友近（トモチカ）

TEL：090-5690-8885 FAX：03-6453-6937 MAIL：y.tomochika@caxis.co.jp