

新業態「チリトマラーメン THANK」
2020年1月24日 港区芝大門にオープン

鶏ポタラーメン THANK（サンク）を運営する THANK 合同会社（代表：田邊 雄二）は、新業態「チリトマラーメン THANK」を2020年1月24日、港区芝大門に出店いたします。鶏と野菜のポタージュスープがベースの「鶏ポタラーメン THANK」（2012年1月オープン）は老若男女問わず、幅広いお客様層にご支持をいただいています。この度スタートする新業態は、鶏と野菜というキーワードはそのままに、ヘルシーでクセになる一杯をコンセプトに開発しました。

■コンセプト

トマト・スパイス・満足感をキーワードにヘルシーでクセになる一杯
アスリートを応援する一杯

■ターゲット層

20代～40代の健康や食に気を遣うOL、サラリーマン / アスリート

■ご提供メニュー

トマト×鶏ガラベースのスープにスパイスを効かせたラーメン、つけ麺、汁なし麺をご提供予定。沢山の栄養をラーメンで手軽にとっていただけることを大切にしています。



チリトマラーメン

<スープ>鶏ガラ×トマトをベースにしたスープに自家製トマト辣油と花山椒マー油が深みを加えます。

<トッピング>鶏ムネ肉、チリそばろが食べ応えをプラス。

<麺>高い栄養素を持つスーパーフード「モリンガ」を1食あたり3g練りこんだ特注麺を使用。

チリトマラーメンの楽しみ方

チリトマラーメンは食べ進めるうちに質感と味わいに変化していきます。トッピングのスパイスそばろがスープに溶け込んでいくとスープの濃度が上がってきます。山椒マー油はすこしずつスープと混ぜると味わいの変化を楽しめます。

■チリトマラーメンにまつわる5つのアスリートポイント

2020年東京オリンピックに向けて日本が盛り上がっていく中、チリトマラーメンはアスリートの方にも嬉しい栄養バランスを考慮して開発しました。

- ① トマト×鶏ガラ×唐辛子などのスパイスで作るスープは低カロリーかつビタミン C と E が豊富で疲労回復の効果が期待できます。
- ② 自家製トマト辣油はエクストラバージンオリーブオイルをベースにしており、オレイン酸豊富で体脂肪を燃焼しやすくします。
- ③ 麺に配合されているスーパーフードのモリンガは 90 種類の栄養素と 46 種類の抗酸化物質を含み、その圧倒的な栄養価の高さなどから「奇跡の植物」と呼ばれています。
- ④ トッピングの鶏ムネ肉は高たんぱく、低カロリー。
- ⑤ チリトマラーメンに使用する野菜は、トマト、玉ねぎ、にんじん、レンズ豆、セロリ、にんにく、パプリカ、パクチーの全 8 種類。

THANK が提案する新しいラーメンの味わいにぜひご期待ください。



ロゴマーク



会社概要 会社名：THANK 合同会社

店舗： ■チリトマラーメン THANK：東京都港区芝大門 2-8-14 1F

■鶏ポタラーメン THANK 大門店：東京都港区芝大門 2-1-13 1F

■鶏ポタラーメン THANK お茶の水店：東京都千代田区神田錦町 1-14-7 1F

営業時間： [月～金]11:30～15:00／18:00～22:00 [土日祝]11:30～15:00

URL (Facebook)： <https://www.facebook.com/ramenTHANK/>

【取材依頼・お問合せ先】 電話：080-6749-1980 メール：thanktank.ramen@gmail.com