

日本発「中国味噌ラーメン」！？

2015年11月30日

『甜面味噌ラーメン(カキ)』『甜面味噌ラーメン(豚肉メンマ)』を

12月1日より揚州商人全店で販売開始

このたび株式会社ホイッスル三好(本社:東京都杉並区、代表取締役社長:三好 比呂己)が展開する「中国ラーメン揚州商人」では、今までにありそうでなかった中国味噌を使用した『甜面味噌ラーメン(カキ)』、『甜面味噌ラーメン(豚肉メンマ)』を2015年12月1日より全34店舗で販売開始いたします。また、同日から新タイプの中太麺『揚州麺』が全店で登場いたします。



甜面味噌ラーメン(カキ)



甜面味噌ラーメン(豚肉メンマ)

《「中国ラーメン揚州商人」》 <http://www.yousyusyonin.com/>

今回の主役は味噌！！甜面醬や山椒など、中国調味料を絶妙な配分で仕上げた「特製味噌」がたまらない美味しさで、もちろん中華麺とも相性抜群です。甘くコクと深みのある中国味噌を使用することで、日本の味噌ラーメンとは全然違う味わいになっております。

■商品概要

●『甜面味噌ラーメン(カキ)』980円(税込)

「かき」から溢れる旨みと特製味噌がベストマッチング！

スープの旨みをぐっと引き立てます。ぷりぷりの「かき」と一緒に頬ばりたい一品です。

具材はかき、わかめ、のり、アクセントとして山椒が効いています。

●『甜面味噌ラーメン(豚肉メンマ)』910円(税込)

特製味噌に肉の旨みが相まって、まろやかな甘味がふわっと広がり、スープ全体の美味しさを更に高めます！歯ごたえのアクセントになるメンマとネギもスープによ〜く合います。

具材は豚肉、メンマ、白髪ネギとアクセントとして山椒が効いています。

いずれも、中国伝統の細麺「柳麺」、至高の中太麺「揚州麺」、極みの極太麺「刀切麺」の3種類からお選びいただけます。

販売期間:2015年12月1日～2016年2月末終了予定

販売店舗:中国ラーメン揚州商人全店 <http://www.yousyusyonin.com/shop/>

<取材依頼・お問い合わせ先>

株式会社ホイッスル三好 広報担当: 齊藤 晴香

TEL : 03-5376-0469 携帯 : 080-3725-9939

FAX : 03-5376-0411 email : saito-h@whistle-miyoshi.co.jp

至高の中太麺『揚州麺』も12月1日より全店で新登場！！



当店は、ラーメンが常時30種類と多い上に、麺も中国伝統の細麺『柳麺』に加え、2007年から極太の刀削麺からヒントを得た『刀切麺』を投入、そしてこの度2つの間の中太麺『揚州麺』を開発。一部ラーメンを除き、麺は3種類からお選びいただけることになりました。

3種の麺と、揚州商人のあらゆるスープや具材との融合をお楽しみください。

■『揚州麺』とは

もっちりとした食感の中に上品なコシ。相反する触感を絶妙なバランスで仕上げました。使用している「厳選された高級小麦」は、麺の風味を増し、素材の味が楽しめます。揚州商人のどのラーメンにも良く合う、当店の特製オリジナル麺です。

販売開始：2015年12月1日 ※先行5店舗は既に販売中

販売店舗：中国ラーメン揚州商人全店 <http://www.yousyusyonin.com/shop/>

■中国ラーメン揚州商人について

「中国ラーメン揚州商人」は1990年創業。

中国の様々な麺を主とし、一部料理を含めたラーメン専門店で、現在は東京、神奈川、千葉、埼玉の首都圏で34店舗を展開しています。

Facebookページ <http://www.facebook.com/yousyusyonin>

■会社概要

商号：株式会社ホイッスル三好

代表者：代表取締役社長 三好 比呂己

所在地：〒168-0063 東京都杉並区和泉3-46-9 YS第一ビル2階

事業内容：「中国ラーメン揚州商人」30店舗

「FC中国ラーメン揚州商人」4店舗

URL：<http://www.yousyusyonin.com/>

 <p>極みの極太麺 刀切麺</p>	 <p>新登場 至高の中太麺 揚州麺</p>	 <p>伝統の細麺 柳麺</p>
刀削麺ならぬ刀切麺。麺の生地のかたまりを刀で削る刀削麺は有名ですが、削るのではなく同じ生地を伸ばして刀で切る麺、名づけて刀切麺を作り上げました。驚くべき歯ごたえ、深みのある味、揚州商人の刀切麺は日本一の中国極太麺です。ぜひ、お召し上がりください。	「コシ」と「もちもち感」の絶妙なバランス。もっちりとした食感の中に上品なコシ。相反する食感を絶妙なバランスで仕上げました。使用している「厳選された高級小麦」は、麺の風味を増し、素材の味が楽しめます。揚州商人の、どのラーメンにも良く合う、当店の特製オリジナル麺です。	変わらぬ伝統の味、柳麺。中国では柳麺(細麺)が主流です。揚州商人でも20年に渡りこの細麺を使用し、昔ながらの製法で親しみのある味を守り続けています。揚州商人では中国伝統の柔らかい、麺に手を加え、歯切れのあるコシを足し、更に美味しくなった中国柳麺を使用しています。

上記の3種から「麺」をお選びいただけます。

<取材依頼・お問い合わせ先>

株式会社ホイッスル三好 広報担当：斉藤 晴香

TEL：03-5376-0469 携帯：080-3725-9939

FAX：03-5376-0411 email：saito-h@whistle-miyoshi.co.jp