

【報道関係各位】

2014年10月10日

イトアンド株式会社

新たな商品提案と共に、店舗がリニューアル！！
よってこや恵比寿本店、2014年10月10日(金)グランドオープン
 ■恵比寿本店限定プレミアム商品「マンガリツツア豚の乱切りパイカー担々麺」
 ■鍋焼きスタイルで熱々提供！「土鍋乱切り味噌ラーメン」

イトアンド株式会社(東京ヘッドオフィス:東京都港区、代表取締役社長:文野 直樹)は、ラーメン専門店「よってこや恵比寿本店」を2014年10月10日(金)にリニューアルオープン致しました。

開店当初より親しまれてきた、濃厚且つ後味あっさりの鶏ガラとんこつスープがベースの京都ラーメン。創業当時の屋台味から改良を重ね、新たな商品提案と共に恵比寿本店がリニューアル致しました。店内は京都をイメージした縦格子で和モダンな雰囲気、ロゴはよってこやの頭文字「よ」をモチーフに、シンプル且つ印象的なデザインとなっております。

また恵比寿本店限定のプレミアム商品「マンガリツツア豚の乱切りパイカー担々麺」1200円(税込)や冬季限定商品「土鍋乱切り味噌らーめん」880円(税込)が新発売。今後も新しい食の提案をラーメンを通じて行ってまいります。



～恵比寿本店限定商品～

◎マンガリツツア豚の乱切りパイカー担々麺 1200円(税込)

鶏ガラとんこつの旨みとたっぷり入った胡麻の香りが楽しめる担々麺。自家製ラー油、濃厚なナッツと胡麻のコクがスープに深みを与え、異なる食感が特徴の“ちぢれ乱切り麺”にしっかり絡みます。

トッピングには、食べられる国宝“マンガリツツア豚”をたっぷり100g使用したプレミアムパイカー担々麺です。

※1日30食限定(ランチ10食、ディナー20食)



～冬季限定商品～

◎土鍋乱切り味噌らーめん 880円(税込)

鍋焼きスタイルの濃厚味噌ラーメン。ガンガンに強火で炙るように仕上げ、しっかり旨みを閉じ込めました。

濃厚な鶏ガラとんこつと濃いめの味噌スープに、極太の乱切り手揉み麺がしっかり絡みます。手揉み乱切り麺で、食感も楽しめるこの時期にオススメの究極味噌ラーメン。

■商品について

～定番商品～

◎京都鶏ガラとんこつ 醤油らーめん 700円(税込)

※写真は半熟煮玉子入り800円(税込)

鶏ガラの甘みととんこつのコクに「自家製香味オイル」で高速ミキシングした、乳化製法スープが細麺にしっかり絡みます。キレのある特製醤油だれと背脂が炙りの香ばしい香りをまとった“とろける巻きチャーシュー”がやみつきになります。



◎京都鶏ガラとんこつ 赤辛らーめん 750円(税込)

※写真は半熟煮玉子入り850円(税込)

醤油ラーメンをベースにさらに豚骨のコクと焼いた唐辛子の風味を追求した赤辛味。

赤唐辛子をごま油で焼いた「特製ラー鉄」と濃コクスープが◎旨みの奥の後引く辛さが、食欲をそそります。



◎京都鶏ガラとんこつ とん塩らーめん 750円(税込)

※写真は半熟煮玉子入り850円(税込)

煮干し風味のとんこつ塩味が濃厚な旨みと余韻を残します。

爽やかな塩味に始まり、ほのかに魚介の香る“煮干し”とアオサ、あっさりとした中にもコクのある旨さが特徴です。



～オススメサイドメニュー～

◎ゆず香る塩から揚げ(3ヶ) 230円(税込)

鶏もも肉を使用し、さっぱりとした塩味仕立てのカリッとジューシーな唐揚げ。レモンで下味を調えた爽やかな仕上がり。アクセントに粗挽き黒こしょうと刻んだゆずが風味豊かに香ります。

本店名物商品。



■店舗情報

店舗名 :よってこや 恵比寿本店

住所 :東京都渋谷区恵比寿南 2-3-15

営業時間:月~木・土 11:00~27:00、金 11:00~28:00、日・祝 11:00~25:00

席数 : 24 席

リニューアルオープン日 :2014 年 10 月 10 日(金)

■よってこや恵比寿本店 ロゴデザインコンセプト

◎ロゴについて

創業時に使用していたロゴを現代風にブラッシュアップ。よってこやの頭文字「よ」をモチーフに、控え目ながらも印象付けられるシンプルなロゴに一新しました。



◎マーク(アイコン)について

京都の町並みと原点が屋台ラーメンであることを表現。鶏と豚が融合した“鶏ガラとんこつ”を家紋風に仕上げ、よってこやの商品性を具現化しています。



■店舗イメージ



■内部



■内部



【よってこやについて】

京都の伝統的な醤油とんこつラーメンをベースにした「鶏ガラとんこつラーメン」は、コクがあるのに後味さっぱり。新しいのに懐かしい。そんな店を具現化させるべく、店舗ごとにデザインも変え、旨さとサービスにこだわった「本格的」なラーメン店。

よってこやホームページ：<http://www.yottekoya.com/>

イトアンドは今後も、企業理念である「夢と楽しさと命の輝き」を大切に、「食文化の創造」を通して生活文化の向上に貢献するとともに、お客様に「食：EAT」+「&」のご提案をまいります。

【会社概要】

商号 : イトアンド株式会社
所在地 : (東京ヘッドオフィス)〒105-6018 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F
代表者 : 代表取締役社長 文野 直樹
設立 : 1977年8月(創業 1969年9月)
資本金 : 9億723万円(2014年3月31日現在)
URL : <http://www.eat-and.jp/>

<事業内容>

「大阪王将」FC本部の運営、ラーメン専門店「よってこや」FC本部の運営、太陽の恵み味「太陽のトマト麺」本部の運営、中国創作料理「シノワーズ厨花」の運営、パン屋カフェ「コートロザリアン」の運営、加盟店向けの食材の製造・卸及び販売、全国の生協・量販店向けの商品の製造及び販売

【本件に関するお問い合わせ】

イトアンド株式会社 マーケティング室 広報担当 (TEL:03-6402-3961 E-mail:eat-press@eat-and.jp)
住 所:東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー18F