



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

過去最高ガーナミルクを1.5枚使用！ 洋風“チョコ”つけ麺



『つけガーナ2015』



「麵屋武蔵」にて2015年2月7日(土)～2月15日(日) 数量限定発売

株式会社ロッテ



※詳細は2枚目

株式会社ロッテと人気ラーメン店「麵屋武蔵」はコラボレーションし、バレンタインデーに向けたつけ麺メニュー『つけガーナ2015』を数量限定で販売します。7年目を迎えた今年、チョコレートのさらなる可能性を追求し、麵屋武蔵とのコラボレーション史上最高、1杯にガーナミルク1.5枚を使用した洋風チョコつけ麺に挑戦しました。

つけ汁は、ガーナミルクとフォン・ド・ボーを合わせた上品な味わい。さまざまなスパイスやハーブ、ゆずジャムやピクルスなどにより、濃厚でありながら、時折のぞかせる爽やかな酸味や異なる食感のアクセントが、一口ごとに新しい発見をもたらします。

当社ではチョコレートを調味料として普及させ、「チョコごはん」という新たな食シーンを創造する試みに取り組んでいます。バレンタインデーに向けて、今年もさまざまなコラボレーション企画を行っております。

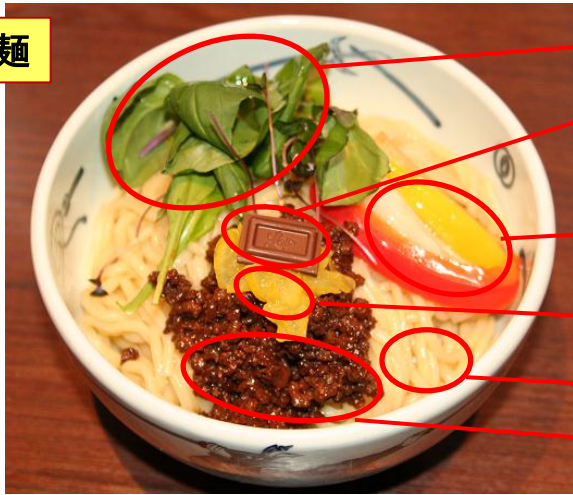
・商品名 : 『つけガーナ2015』
・販売期間 : 2015年2月7日(土)～2月15日(日)
・販売店舗 : 麵屋武蔵 新宿本店、蒲田店

・販売数量 : 各店1日20食限定
・価格 : 880円(税込)

【店舗情報】
・新宿本店 営業時間 : 11:00～22:30 (年中無休) 電話番号 : 03-3363-4634
住所 : 東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1ビル1階
・蒲田店 営業時間 : 11:30～22:30 (年中無休) 電話番号 : 非公開
住所 : 東京都大田区西蒲田8-1-15 KCビル 1階

『つけガーナ2015』参考資料

麺



ミント、ルッコラ、スプラウト、バジル

ガーナミルク

ピクルス(パプリカ、ごぼう、大根)

ゆずジャム

中太麺

ガーナミルク(約0.5枚)、テンメンジャン、
赤ワインで炒めた豚のひき肉

▶ ◎ かき混ぜて、和え麺のようにして食べてもおいしく召し上がれます。

つけ汁



ガーナミルク(約1枚)を、フォン・ド・ボー、
赤ワイン、タイム、ローリエのスープに合わせた
つけ汁

オレガノ、バジル、山椒、ブラックペッパー、
パセリ、ピンクペッパー

▶ ◎ ハーブとスパイスの香りが、食欲を刺激。そのまま飲みたくなる、つけ汁です。

■ 麺屋武蔵『つけガーナ2015』の商品特長

1. 麺屋武蔵とのコラボレーション**史上最高**、1杯に**ガーナミルク1.5枚**を使用。スパイスやハーブの香り、フォン・ド・ボーとガーナミルクが絶妙にマッチしたつけ汁が楽しめる洋風チョコつけ麺です。
2. 麺の上に、豚のひき肉を**ガーナミルクとテンメンジャン、赤ワインで炒めた肉味噌**をトッピング。**かき混ぜて、和え麺**のようにしてもおいしく召し上がれます。
3. ミントやハーブの葉、ピクルス、ゆずジャムの**香りや酸味が口の中で爽やか**にはじけて、一口ごとにリフレッシュさせてくれます。
4. つけ汁は、ガーナミルクとフォン・ド・ボーを合わせた**上品な味わい**。ガーナミルクが味に**深み**を与えています。トッピングされた**スパイスの香り**が**食欲を刺激**します。
5. 麺は味がからみやすい**中太麺**です。
6. ターゲットは**20～30代男性を中心に**、20～30代女性も想定しています。