



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」

株式会社ロッテ
2017年2月2日

ガーナミルクを使ったフォアグラボールでおいしくいただく



『つけガーナ2017』



「麵屋武蔵」3店舗で、2017年2月3日(金)から 数量限定発売



株式会社ロッテと人気ラーメン店「麵屋武蔵」がコラボレーションし、2月3日(金)から2月14日(火)まで、バレンタインデーに向けたつけ麺メニュー『つけガーナ2017』を数量限定で販売します。9年目を迎えた今年、ガーナミルクを約1.5枚使用し、見た目が色鮮やかな絶品つけ麺が誕生しました。今年の『つけガーナ』のポイントは、ガーナミルクを使ったフォアグラボール。「麵屋武蔵」だからこそ実現したコクと甘みの絶妙なバランスをぜひお楽しみください。

ロッテでは、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、今年もコラボレーション企画を行っております。

【商品概要】

- ・商品名 : 『つけガーナ2017』
- ・販売期間 : 2017年2月3日(金)～2月14日(火)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 新宿総本店、浜松町店、芝浦店
- ・販売数量 : 各店1日20食限定
- ・価格 : 1,080円(税込)



※ 商品特長の詳細、店舗情報は、2枚目をご覧ください。



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

『つけガーナ2017』参考資料

麺

赤大根のマリネ

『つけガーナ2017』のポイント

フォアグラボール

ガーナミルクにローストしたアーモンドを入れた生チョコを、フォアグラのテリーヌで包みました。そのままでもおいしく召し上がれますが、スープに入れて溶かすとフォアグラの脂が溶けて味の深みがひろがります。

麺は中太麺

◎マリネやミックス野菜がさっぱりお口直しに。

◎ガーナミルクは最後に食べるのがオススメです。

つけ汁

ベビーリーフ、ラディッシュ、スプラウトのミックス野菜

ガーナミルク

豚バラベーコン

豚バラ肉を醤油麹で味付けして燻製にしました。

赤いパウダー

ビーツで色づけた、スパイシー香るパウダーです。

ガーナミルクを使用。

つけ汁

ガーナミルク約 1.3枚と牛コンソメベースのスープに、ごぼう・人参・たまねぎなどをあわせ、アクセントに酸味を加えたスープです。

麵屋武蔵『つけガーナ2017』の商品特長

1. ロッテと麵屋武蔵とのコラボレーション9年目は1杯にガーナミルク約1.5枚を使用した、「フォアグラボール」がポイントのオリジナルつけ麺です。
2. 麺には、ガーナミルク1かけ・ガーナミルクを使ったフォアグラボール・豚バラベーコン、マリネ、ミックス野菜をトッピングしました。スパイシーな香りの赤いパウダーがふりかかっています。
3. つけ汁は、ガーナミルク1.3枚と牛コンソメベースのスープに、根菜をあわせた、アクセントに酸味を加えたスープです。
4. フォアグラボールは、ガーナミルクにローストしたアーモンドを入れた生チョコを、フォアグラのテリーヌで包みました。そのままでもおいしく召し上がれますが、スープに入れて混ぜるとフォアグラの脂が溶けて味の深みがひろがります。
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代女性を想定しています。“チョコごはん”としての麺の新しいおいしさを提案いたします。

【店舗情報】

- | | | |
|--------------|---|-----------------------|
| ・「麵屋武蔵」新宿総本店 | 営業時間:11:00～22:30 (偶数月第1月曜20:00閉店)
東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1(ケイワン)ビル1階 | 定休日:無
03-3363-4634 |
| ・「麵屋武蔵」浜松町店 | 営業時間:11:15～22:15 (偶数月第3土曜20:00閉店)
東京都港区浜松町1-29-6 セントラルビル1階 | 定休日:無
03-5472-3634 |
| ・「麵屋武蔵」芝浦店 | 営業時間:11:15～22:15 (偶数月第3土曜20:00閉店)
東京都港区芝浦3-12-5 | 定休日:無
03-3453-3634 |