

2014年8月19日  
株式会社すかいらーく

## 創業以来の人気メニュー、価格据え置きで更に美味しく 「バーミヤンラーメン」が大幅リニューアル！ 煮干しの風味の効いたシンプルかつ、奥深い味わいが大好評

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長・谷 真)が展開する中華レストラン「バーミヤン」では、リーズナブルに楽しめる本格中華料理の中でも、不動の人気を誇る「バーミヤンラーメン(399円/税抜)」を価格据え置きで、さらに美味しくリニューアルいたしました。

今回リニューアルしたバーミヤンラーメンは、「バーミヤンの提供するメニューに期待して下さるお客様に、長く愛されるメニュー」をテーマに、メニュー開発担当者が100回以上ラーメンを試食して、生み出した自信の1杯です。改良を重ね、老若男女様々な世代の方々にも受け入れていただけるような逸品となっております。お客様からは「スープと麺の相性が良くなった」「トッピングが充実している」など、新しく進化を遂げたバーミヤンラーメンへの満足のお声を多数いただいております。

### ●ここが変わった！バーミヤンのラーメン

#### 1. スープに魚介の旨みと香りをプラス

従来のスープのベース(かつお節とサバ節の混合節の出汁)に、煮干しを加えることで、旨みと香りを追加しました。これまでのスープに比べ、より魚介の風味が際立ち、奥深い味わいとなっております。

#### 2. 調味液にひと工夫

調味液に豚背油やにんにく、卵黄粉といった味に特徴のある食材を使用していましたが、これらの代わりに、にぼしの風味を活かす脂を使用することで、旨みと甘さが加わり、より多くのお客様に愛される味わいを生みだしました。

#### 3. トッピングをさらに充実

具材では、よりネギの風味を活かすために従来の青ネギから長ネギを使用し、ほうれん草を加えることで彩りと食感の良さを向上させました。



399 円(税抜)の変わらぬ価格でご提供している「バーミヤンラーメン」は、そのさっぱりとした味わいから、他の中華料理との相性も良く、もう 1 品追加でご注文いただいたり、ファミレス呑みの後のシメの一品としても最適です。「バーミヤンラーメン」の進化した味わいをこの機会に、ぜひご堪能ください。

バーミヤンでは、いつご来店いただいても満足度の高いメニューを提供できるよう、新メニューだけでなく定番メニューにおいても常にその美味しさを追求しております。今後もお客様にご満足いただけるメニューをご提供できるよう、日々改良を重ねてまいります。

#### 【企業情報】

商号：株式会社すかいらーく (SKYLARK CO., LTD.)  
設立：1962 年(昭和 37 年)4 月 1 日  
代表者：代表取締役社長兼 CEO 谷 真  
社員数：正社員 4,368 名／クレー 83,093 名  
事業内容：フードサービス事業全般、その他周辺事業  
グループ店舗数：国内グループ 2,962 店  
海外を含む 3,001 店 (2014 年 6 月 30 日現在)

#### 【すかいらーくグループバーミヤン】

店舗数：343 店舗 (2014 年 6 月 30 日現在)  
店舗所在地：茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・新潟・山梨・長野・岐阜・静岡・  
愛知・三重・滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山・岡山・徳島・香川  
URL：<http://www.skylark.co.jp/bamiyan/>