

【報道関係各位】

2014年11月4日

イトアンド株式会社

自家製チャーシューがラーメン鉢全面に乗った『山葵がキレル 肉そば「粹」』など、
肉系ラーメン 2 品を新発売

“肉”がテーマの「四代目ねかし 魚介とんこつ肉そば」、
11月4日(火)オープン！

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「四代目ねかし魚介とんこつ肉そば」を2014年11月4日(火)、池袋西口にオープン致します。

男性をメインターゲットに、居心地の良い素材感を重視したレトロな内外観と“肉”がテーマのラーメン2品、「山葵がキレル 肉そば【粹(いき)】」860円(税込)や、「味噌香る 鶏カツ辛そば【漢気(おとこぎ)】」960円(税込)をラインナップした魚介とんこつラーメンを提供致します。

ラーメン専門店「よってこや」の進化系業態として、2012年10月に「ねかし」ブランドが誕生。豊島区東池袋の「京都進化系三代目ねかし鶏ガラとんこつラーメンよってこや」に続き、2店目の出店となります。

魚介とんこつ肉そば ま 四代目ねかし



■店舗情報

店舗名: 四代目ねかし 魚介とんこつ肉そば

住所: 東京都豊島区西池袋 1-34-3

TEL: 03-5956-8406

営業時間: 月~木 11:00~26:00、金・土 11:00~28:00、日 11:00~24:00

席数: 13席

開店日: 2014年11月4日(火)

■商品について

◎山葵がキレル 肉そば【粹(いき)】 860 円(税込)

自家製わさびチャーシュー、昆布と秘伝ブレンド醤油に丸1日漬け込み、「ねかす」ことで旨みをたっぷり凝縮。

“西京味噌”が隠し味の『特製わさびたれ』に2度漬けし、仕上げの直前に炙ることで香ばしさを加えています。

スープは、和風に仕立てた江戸流魚介とんこつ。

鰹、サバ、さんまの混合節と濃厚とんこつスープを合わせることで、濃厚なのに後味さっぱり。特製チャーシューをたっぷり載せた和風肉そばに仕上げました。



◎味噌香る 鶏カツ辛そば【漢気(おとこぎ)】 960 円(税込)

店長のボブが“肉”やボリューム感にこだわり開発した「漢気」がテーマのラーメン。鶏モモ肉を1枚(200g※調理前)使用した特大の鶏カツをトッピング。手揉みの太麺は熱々に仕上げた魚介とんこつベースの焼き味噌スープとの相性抜群です。

ニラ黒胡椒ガーリックが食味や風味に深みを与え、柚子胡椒唐辛子をスープに溶かして食べると、インパクトのある辛みで最後まで「熱さ」を味わうことのできる一杯です。



■ボブについて

○店長：ボブ（本名：畑 和秀、出身地：大阪）

地元大阪から上京し、東京でも一目置かれるよってこやの名物店長。

東池袋の三代目ねかしと共に、“四代目ねかし”を盛り上げていきます！

経歴

2010年9月～

よってこや枚方駅前店(大阪府枚方市) 店長として勤務

2013年9月～

京都進化系三代目ねかし鶏ガラとんこつラーメン よってこや
(東京都豊島区)店長として勤務

2014年11月～

四代目ねかし魚介とんこつ肉そば(東京都豊島区) 店長として着任



ユニークなキャラクターを生かした接客や商品開発による「繁盛店請負人」です。

店長ボブのオススメメニュー

- ・ゆず塩唐揚げ(3ヶ) 230 円(税込)
- ・四代目焼餃子(梅豆板醤、もろみ味噌) 280 円(税込)
- ・やみつき甘辛鶏手羽(2本) 240 円(税込)

店長ボブのコメント

一押しは、肉そば「粹」です。
魚介とんこつスープで濃厚なのに後味さっぱり、飲んだ後にも食べられる、ボリューム満点の“肉そば”を是非食べに来てください！

