

【各位】

～銀座らしい洗練された味がずらり～
お取り寄せラーメン通販サイト「ラーメンじゃーにー」
銀座の人気ラーメン店が3店同時に新登場

日本全国、選りすぐりのラーメンの名店や、地元で愛されるご当地ラーメンのお取り寄せ通販サイト「ラーメンじゃーにー」(サイト URL: <https://ramen-journey.com/>) 運営:株式会社イトアンドホールディングス)では、2023年10月5日(木)に東京銀座の人気店のラーメンを3店舗同時に販売開始します！



東京・銀座には、実はラーメンの名店が並んでいます。ミシュランガイドのビブグルマンにも選出された鶏白湯の名店「銀座 簞(かがり)」や「むぎとオリーブ」、いつ行っても店内が満席の「SHIBIRE NOODLES 蝋燭屋」。このたび、お取り寄せラーメン通販サイト「ラーメンじゃーにー」に、東京銀座で人気のこの3店が登場いたします。店舗そのままのストレートスープ、生麺、具材を冷凍でお届け。届いたその日に簡単調理で、ご自宅にいながらお店の味そのままを再現できる「ラーメンじゃーにー」で、洗練された味をお楽しみいただけます。

鶏白湯といえばこの店！フレンチのポタージュスープのような濃厚白湯スープで、ミシュランガイドのビブグルマンにも選出された銀座の超有名店！



銀座 簞

【商品名】鶏白湯 Soba

【商品内訳】具入りスープ(鶏チャーシュー)・生麺

【価格】1,512円(税込)

【店舗詳細ページ】

<https://ramen-journey.com/html/page118.html>

「銀座 篝(かがり)」は、水炊き専門店であ腕を振るっていた岩田店主が創業した鶏白湯の名店。鶏白湯ラーメンを代表すると言っても過言ではない確固たる地位を築き上げ、世界的なグルメガイドにも掲載された名店中の名店です。

麺は国産小麦にこだわり抜いた特注の中細ストレート麺。スープは、まるでフレンチのポタージュスープのような濃厚さをもちながらも、すっきりとした余韻を感じさせる白湯スープ。国産銘柄鶏 100%の肉付き鶏ガラと丸鶏をふんだんに使用し、じっくりと長時間炊き上げることで素材の旨味を十二分に引き出しています。水炊き専門店出身である店主の、「鶏を余すことなく食す」こだわりが感じられる一杯です。



鶏の旨味溢れるキリッと澄んだスープで、 銀座屈指の人気店



むぎとオリーブ

【商品名】鶏 SOBA

【商品内訳】具入りスープ(鶏チャーシュー)・生麺

【価格】1,404 円(税込)

【店舗詳細ページ】

<https://ramen-journey.com/html/page117.html>

鶏出汁スープの「鶏 SOBA」、蛤の出汁が効いた「蛤 SOBA」。2 種のスープに魚節を加えた「トリプル SOBA」をベースとして、つけ SOBA やまぜ SOBA など様々な世界観あふれるラーメンを提供する銀座の名店「むぎとオリーブ」。イタリアンバルを思わせるような店内は女性客が多く、銀座らしい一杯を楽しめる名店です。

スープには鳥取県の銘柄鶏『大山どり』のガラと丸鶏をふんだんに使用し、6 時間以上じっくりと加熱。その後、鶏ひき肉を加えてさらに 2 時間以上一定の温度で火入れすることで完成するのが、黄金色の清湯スープ。鶏本来の厚い旨味に富んだ雑味のない味が、豊潤な鶏油の香りと相まって、自然な旨味が口中に広がります。

この滋味深いスープに合わせる麺は、老舗製麺所と共同で開発したオリジナルの特注麺。しなやかで啜り心地の良い麺肌にパツとした小気味よい食感を合わせ持つ中細ストレート麺で、スープとの相性が極上の『鶏 SOBA』を演出しています。

絶品痺辛系

汁なし担々麺でしか味わえない、辛さと痺れの最高なバランス



SHIBIRE NOODLES 蠟燭屋

【商品名】汁無し担々麺

【商品内訳】タレ・肉味噌・ラー油・生麺・かやく(ごま、ピーナッツ)

【価格】1,512 円(税込)

【店舗詳細ページ】

<https://ramen-journey.com/html/page119.html>

もちりとした麺の食感に肉味噌など素材の風味と香味が存分に絡み合う汁なし担々麺。店主自ら厳選した複数の山椒をブレンドし汁なし担々麺の辣油は作られています。肉味噌やタレにも様々なスパイスが贅沢に使用され、一口啜ると鮮烈な辛味と爽快な痺れが。汁あり担々麺にも使用されている香り豊かな白胡麻をベースに、中国三大黒酢の一つである『鎮江香酢』を配することで、マイルドな酸味と甘みも広がります。そして、それらの素材を纏め上げる麺は三河屋製麺製の中太麺。辛さと痺れの最高のバランスを堪能できる一杯です。

<お問い合わせ先>株式会社イートアンドホールディングス 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp