

広報担当: ケイ・ジュン
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Keith.Jun@ritzcarlton.com
2025年12月11日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

栃木県産食材の豊かな滋味とAFURIの技が紡ぐ、新たな味わい
豆乳と昆布のまろやかな旨味が織りなす、100%植物由来の濃厚担々麺
「AFURI共作 日光豆乳担々麺」、12月より提供開始



「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地: 栃木県日光市中宮祠2482、総支配人: アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、栃木県の豊かな食材を活かした、栃木県に誇れる至高の一品をお届けしたいという想いのもと、AFURI株式会社(本社: 神奈川県厚木市恩名2-1-23 代表取締役: 中村 比呂人)との共作第二弾として、「AFURI共作 日光豆乳担々麺」を開発、「ザ・リッツ・カールトン日光」1階の「ザ・バー」にて、12月より、本格的に提供を開始いたします。

神奈川県丹沢山系の東端に位置する大山(通称・阿夫利山)由来の、清らかな水でスープを仕込んでいることから、その名がついたラーメンブランド「AFURI」。厳選した素材の旨味を丁寧に抽出し、仕込んだ正統派淡麗系の黄金色のスープを特長とし、爽やかな柚子の香りや炙りチャーシューなど、その唯一無二の味わいと世界観で、今や世界中のラーメン愛好家を魅了しています。

今回提供を開始する、「AFURI共作 日光豆乳担々麺」は、2023年より展開しているAFURIとのコラボレーション第二弾です。第一弾となった「AFURI共作 栃木 柚子塩らーめん」は、ウイスキーやカクテルとあわせてもお楽しみいただけるすっきりとした柚子の味わいと、上品な風味に歯切れが良く食べやすい麺が特徴です。一口ごとに数多くのお客様の心を惹きつけ、ホテルの滞在中に必ず一度は食べたいと反響をいただけるほど、当館を象徴する一品へと成長しました。

そして、今回新たにお届けする本メニューは、自然との共生と栃木県産食材の奥深い魅力をすべてのお客様にお届けしたいという想いから何度も試行錯誤を繰り返して作られた、100%植物由来で濃厚かつ、圧倒的な味わいと香りが魅力の逸品です。清らかな水や、厳選素材の旨みを大切にするAFURIとの丁寧に仕上げた特別な担々麺は、日光市産のやさしい味わいが特徴の豆乳と昆布を合わせた濃厚なスープに、AFURI特製の「真空手もみ麺」が相性抜群の当ホテルでしか味わうことのできない一皿です。

また、味覚はもちろん、視覚からも栃木県をお楽しみいただくため、益子焼の陶芸家と料理人によるオリジナルブランド「GENDO」のアーティスト、松崎健氏による 特注の器をご用意。時間とともにとろみが増し、さらに濃厚に変化してゆく豆乳スープに、別添えのフレッシュな栃木県産野菜やゆばをディップしてお楽しみください。また、昆布だしを追加することで優しい味わいなど、お好みの味わいに調節していただけます。

ディナー後のしめの一杯や、お好みのドリンクを片手に過ごすバートタイムに。さまざまなスタイルやシーンでお楽しみください。

『AFURI 共作 日光 豆乳担々麺』



【期間】 2025年12月1日(月)より本格的に提供開始
【時間】 4:00 p.m.～11:00 p.m.(ラストオーダー10:00 p.m.)
【価格】 6,800円(税金・サービス料込)
【場所】 ザ・バー
【お問い合わせ】 0288-25-5776

【メニュー詳細】

淡雪のようにとろける濃厚なスープ

日光市産の豆乳と昆布を合わせたやさしいスープに、新鮮な野菜や生姜をはじめ、塩こうじを重ねた特製味噌や三種の厳選唐辛子を丁寧に加え、心地よい痺れと奥深い味わいに仕上げました。別添えの昆布だしで、味わいの変化もお楽しみいただけます。

特製の麺

特徴の異なる2種の国産小麦に加え、デュラム粉や栄養価の高い全粒粉を配合し、それらを真空ミキサーで練り上げ、手もみ処方を施したAFURI特製の「真空手もみ麺」を使用しています。つるつるモチモチした食感が濃厚なスープとよく絡み、上品に調和します。

具

器には栃木県産の菰、金胡麻、白美人葱、ナッツ、そして七味を盛り、別添えのお皿には青梗菜などの栃木県産の色鮮やかな野菜と湯葉を添えました。とろりと柔らかいお豆腐のような食感に変化する濃厚な豆乳スープとともに召し上がってください。

薬味

- ・日光のたまり漬け
- ・山椒
- ・塩
- ・エゴマオイル
- ・特製辣油

益子焼の器

人間国宝の島岡達三氏に師事した松崎健氏が率い、益子焼の本質を未来につなぐ若手作家たちが、料理人と連携してオリジナルの器を製作するブランド「GENDO」による特注の器。シンプルながらも重厚感を感じる器たちが、ラーメンの美しさを引き立てます。

AFURI株式会社 代表取締役社長 中村比呂人 コメント

このたび、第一弾に続き、再びザ・リッツ・カールトン日光の皆さまと共に一杯を創り上げる機会をいただけたことを、大変光栄に思います。多くのお客様から温かい反響をいただいたことは、私たちにとって大きな励みとなりました。

AFURIは創業以来、ラーメンという一杯の中に、“美味しさ”と共に、“選択肢”と“自由さ”を宿すことを大切にしてきました。食文化の多様性が広がる中で、「ヴィーガン」という選択肢もその延長線上にあります。今回ご用意した「日光 豆乳担々麺」には、これまで培ってきた技術と知見を余すことなく注ぎ込みました。完全植物由来でありながら、味わいに妥協することなく、誰にとっても美味しいと感じていただける一杯を目指しています。

奥日光の自然に抱かれたこの地で過ごす時間は、日常の延長ではなく、特別な体験そのものです。そんな滞在に寄り添い、心をほぐく瞬間を演出できる一杯となれましたら、これほど嬉しいことはありません。

どうぞ存分に、お楽しみください。

ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 中村健介 コメント

今回のコラボレーションは、単なる新メニューの開発ではなく、私たちが日光という土地に向き合い、素材と対話しながら、何度も試行錯誤を重ねて辿り着いた“一つの作品”です。AFURIの皆さまは、水や素材、製法に対する哲学が非常に深く、私たちの料理に対する姿勢と通じるものがありました。互いのこだわりと視点を重ね合う過程は、まさに職人同士の共作そのものでした。

このラーメンは、栃木県の自然、風土、そして生産者の思いを、できる限りやさしく、そして真っすぐに表現したいという想いから、植物由来の素材のみで仕上げています。

素材が持つ本来の香りや旨みを最大限引き出すことで、シンプルながらも奥深い味わいとなりました。

ひと口ごとに、日光の空気や景色、そしてこの土地の豊かさを感じていただけたら幸いです。

AFURI について

神奈川県厚木市に2001年にオープンした「ZUND-BAR」を総本店とし、2003年に「AFURI 恵比寿」をオープン。現在では国内に21店舗を展開しています。開店当初より、丹沢山系の東端に位置する大山由来の清らかな水を仕込み水とし、新鮮な丸鶏や香味野菜、魚介を用いた淡麗系スープを特徴としています。「素材のちから」を大切に、「出汁」には何よりもこだわり、合成着色料・保存料・うま味調味料は使用しておりません。安心してお召し上がりいただける、安全で美味しい商品作りを日々徹底しております。

ミニマルで明るく、清潔な店舗づくりを念頭に、東京・恵比寿をはじめ、アメリカ・ポートランド/ロサンゼルス/ニューヨーク、カナダ・バンクーバー/トロント、香港など、世界中の感度の高い都市に展開しております。

公式ホームページ: <https://afuri.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10のスイートを含む総数94の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能していただくレストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、そして湯元温泉の源泉を引く温泉をご用意しています。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 櫻庭、池田

TEL: 03-6894-3200、080-3721-8953(櫻庭)、Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp