

「宇宙×昭和ロマン」をテーマにしたカジュアルラーメンバル「大気軒」が溝の口駅前にオープン

ラーメンの新しい楽しみ方"カジュアルラーメンバル"がオープンします

この度 2024 年 7 月 29 日(月)深夜 24 時より、元祖カジュアルラーメンバル「大気軒」をオープンいたします。営業は月曜日から木曜日の深夜限定。「宇宙×昭和ロマン」をテーマにラーメン、汁なし麺、おつまみ、ジョッキカクテルをメインとした元祖カジュアルラーメンバルとなります。ユーフォー醤油ラーメンは 500 円(税別)で提供。料理は日本の四川料理界の至宝・井上和豊氏、カクテルはカクテル界のレジェンド・鈴木敦氏という豪華メンバーの監修による「カジュアルラーメンバル」という新しい体験をぜひお楽しみください。

・新体験「カジュアルラーメンバル」とは

店主である近藤は「こだわりのラーメン店、広く愛されるチェーン店その中間に位置するような形で、ラーメンとお酒を気軽に楽しんでもらいたい」そんな想いで本店をオープンいたしました。店舗は「溝の口 ドカンドカン酒場」を深夜のみの間借りにて運営。店舗コストを抑えたからこそ実現ができる低価格帯で、こだわりのラーメンとおつまみ、その料理に合わせて設計されたカクテルを中心に、気軽に楽しめる新しいラーメンの楽しみ方という体験を提供いたします。



写真1: シグネチャーラーメン「ユーフォーラーメン醤油」500円(税別)

写真2: 世界にも挑戦したい 汁なし麺「SHIRUNASHI」900円(税別)

写真3: 辛党にオススメ 辛麺「ユーフォーラーメン辛」950円(税別)

・ラーメンへのこだわり、おつまみへのこだわり

ラーメンおよびおつまみは日本の四川料理会至宝・中国料理「スーツァン レストラン 陳」(東京)の料理長をつとめる井上和豊氏が完全監修。メインであるラーメンの麺は大正6年創業で100年続く老舗である大成食品(東京都中野区)の麺を使用、ラーメンのカエシにはベル食品株式会社と(北海道)共同で開発したこだわりのカエシを使用するなど、徹底的に素材こだわっております。おつまみについてもバルというコンセプトを活かして、お酒とセットで楽しめるおつまみであることはもちろん、ラーメンのトッピングとしても楽しめることが特徴です。



写真1: ラーメンのトッピングとしても楽しめるこだわりおつまみメニュー

写真2: こだわりの麻婆豆腐 1000円(税別) 汁なし麺と合わせることで「麻婆麺」としても楽しめる

料理監修：井上和豊

1981年生まれ、秋田県出身。

岩手県の調理師専門学校卒業後、2001年に四川飯店に就職。その年に開業した系列店『szechwan restaurant 陳』渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、現在は料理長を務めている。2002年に「青年調理士第4回デザート部門」で銅賞を受賞して以来、数々のコンクールで入賞。2016年には日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 2016」でグランプリに輝き、その名を轟かせた。

・バルとしても一流に。こだわりのカクテルメニュー

「宇宙×昭和ロマン」をコンセプトに一流バーテンダー監修のカクテルを提供。ラーメンとセットで楽しめるだけでなく、カクテル単体でも店に来る価値を提供いたします。



(写真左から) 各 900円(税別)

- ・花椒を漬けた麦焼酎のほうじ茶割り
- ・ベルガモットリキュールとアブサン、メロンリキュールを合わせて作る自家製ケミカルリキュールのラムネ割り
- ・ジンにスピルリナを合わせたオリジナルブルージンのメディタレーニアン(地中海フレーバー)のトニック割り。
- ・レモングラスを漬けたエルダーフラワーリキュールのレモンティー割り
- ・メスカルと鍛高譚を合わせた自家製紫蘇メスカルで作る梅干しハイ

カクテル監修：鈴木 敦

he Bellwood / Bellwood Experiment Inc. ファウンダー

1982 生まれ。東京都葛飾区出身。

2017 年には「CHIVAS Masters Global Cocktail Competition」で優勝。カクテル世界大会で優勝を飾った初の中国代表となる。さらに、アジアを中心にバー業界情報を発信する『DRiNK MAGAZINE』主宰の「DRiNK MAGAZINE BAR AWARD」にて「BARTENDER OF THE YEAR」を日本人初受賞。2018 年に帰国、東京・渋谷の「The SG Club」の立ち上げに携わる。同グループのグループマネージャーを務め、2020 年 6 月に自身初のプロデュースとなるバー「The Bellwood」を東京・渋谷にオープン。2023 年度アジアベスト BAR では 49 位にランクイン。現在は自身の「Bellwood Experiment Inc.」運営や自らカウンターに立つ傍、国内外でセミナーやトレーニング、ゲストバーテンディング等の活動をしている。

総合プロデュース/店主：近藤 優

1981 年生まれ 福岡県出身 学生時代から雑誌「egg」や「Popteen」のモデルとして活躍。31 歳で JAZZ 喫茶&JAZZBAR「ROLLINS」をオープンと同時に地域貢献事業などを立ち上げたのち、2020 年に株式会社ティーアンドエスに入社し、環境・食事業を担当。2021 年には特別な食体験を通じて好循環を生み出す「RESILENZ」を立ち上げ、洋食文化を広めるべく『RESILENZS_AND』を渋谷原宿に展開。2022 年 6 月より、食育をテーマとしたラーメン『Triple R』を立ち上げ、全国各地の生産者を自ら巡り、その土地ならではのラーメンを創作し、各地でイベントを企画、開催。日本食文化の発展の為に活動。2024 年 7 月に株式会社 YUFOR を設立。同年、日本洋食協会プロデューサーに就任。同年、7 月に「大気軒」溝の口店をオープン。「カジュアルラーメンバル」の多店舗展開を目指す。

・店舗概要

店舗名：大気軒

住所：神奈川県川崎市高津区溝口 2 丁目 7-15

アクセス：東急田園都市線/JR 南武線 溝の口駅 徒歩 1 分

営業曜日：月・火・水・木（祝日の場合も営業）

営業時間：深夜 0:00-朝 5:00

※その他時間帯は「溝の口 ドカンドカン酒場」として営業していますのでご注意ください

※初日のオープンは 29 日（月）の深夜 24 時（30 日 0 時）スタートとなりますのでご注意ください

座席数：26 席

電話番号：非公開

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/taikiken2024/>

店舗運営会社

社名：株式会社 YUFOR

代表取締役：近藤優

各メディアの取材やインフルエンサーの方の撮影など歓迎いたします
本件の取材などに関する問い合わせ先は、公式 Instagram の DM か以下メールアドレスまでお願いいたします。

Instagram 問い合わせ先：<https://www.instagram.com/taikiken2024/>

問い合わせ先担当: 近藤 yu-k@yufor.jp

以上