

【報道関係者各位】

2025 年 5 月 7 日 配信

新潟の名産“鬼殺し唐辛子”使用！旨辛がクセになる
渾身の一杯が全国の「なおじ」で登場

2025 年 5 月 7 日（水）より全国の「新潟発祥なおじ」で期間限定販売スタート！



麺 JAPAN 株式会社（本社：東京都、代表取締役：坂田敦宏）が展開する「新潟発祥なおじ」は、新潟名産「鬼殺し唐辛子」を使用した、自家製辛味噌ラーメンの新メニューを 2025 年 5 月 3 日（土）より全国のなおじ各店で販売開始いたします。

■“旨みと辛み”が融合した、渾身の一杯！新潟特産「鬼殺し唐辛子」使用



今回登場する新メニューは、新潟拉麺なおじ総本店（新潟県新潟市）の店主が開発を手がけた、辛さと旨さを極限まで追求した自信作。

新潟の特産である「超鬼殺し唐辛子（新潟唐辛子工房 からし屋 大祐 謹製）」を使用し、なおじ自慢の濃厚豚骨スープに自家製の辛味噌を合わせ、さらに味に深みを与えるひき肉と卵をトッピング。複層的な旨みが一体となった、“旨辛”好きにはたまらない一杯です。

■新潟総本店店主考案、満を持して全国展開



これまで一部地域でのみ味わえたこの特製辛味噌ラーメン「鬼オロチ」が、ついに全国の「新潟発祥なおじ」でお楽しみいただけるようになります。

地域ごとに異なるお客様の嗜好に合わせて微調整を加えつつも、なおじの魂を込めた味はそのまま。より多くのお客様に、なおじの“本気の辛旨ラーメン”をご堪能いただけます。

鬼オロチの辛さは1辛～15辛まで増量可能
(1辛増しごとに+50円)

■販売開始日

2025年5月7日(水) 予定

※開始日は店舗により、予告なく変更になる可能性があります。

※詳しくは各店 SNS、公式 HP (<https://naoji.jp/>) をご覧ください。

■提供店舗一覧

東京エリア

- 新潟発祥なおじ 御茶ノ水店
- 新潟発祥なおじ 西新宿店
- 新潟発祥なおじ 有楽町店
- 新潟発祥なおじ 糀谷店
- 新潟発祥なおじ 東陽町店
- 新潟発祥なおじ 上井草店
- 新潟発祥なおじ 上北沢店
- 新潟発祥なおじ 東村山店

関東エリア

- 新潟発祥なおじ 南林間店

北陸エリア

- 新潟発祥なおじ 滑川店

関西エリア

- 新潟発祥なおじ 大阪上新庄店

沖縄エリア

- 新潟発祥なおじ 沖縄一号店

北海道エリア

- 新潟発祥なおじ 三笠店

※なお、新潟総本店では一部仕様が異なります。

「新潟発祥 ラーメン なおじ」とは

新潟の味を、ずっと。新しい味を、もっと。

2005 年、新潟。「なおじ」は小さな居酒屋「昔食堂なおじ」として産声を上げました。カウンター越しにある沢山の笑顔。立ち上る湯気。そこでお出ししていた 1 杯の自家製ラーメンが徐々に噂を呼び、お客様が殺到し始めた事に端を発しています。その後、地元の方々の圧倒的な支持を得てラーメン専門店を出店。新潟ラーメン勃興期の立役者として、新潟全域はもとより全国にその名を轟かせています。

公式 HP <https://naoji.jp/>

■会社概要

会社名：麺 JAPAN 株式会社

所在地：東京都新宿区西新宿 6-20-7-32F

代表者：代表取締役 坂田敦宏

事業内容：飲食店運営、店舗開発・FC 展開

【本件に関するお問い合わせ先】

麺 JAPAN 株式会社 広報担当

TEL：03-6300-5980

MAIL：contact@menjapan.jp

公式 HP：<https://men-japan.com/>

公式 YouTube チャンネル：<https://www.youtube.com/@men-japan>

公式 X：https://x.com/men_japan2024