

「ラーメンの“麺”の概念を変える一杯」
— “お餅のように弾む”超超極太麺、犬山に登場!! —
もち小麦 100%の「極太おもち麺」新導入!

すすった瞬間、違いがわかる。
“コシ”ではなく“弾む食感”という新体験を提供



※写真は和牛台湾油そば

愛知県犬山市のラーメン店「つけ麺・らーめん結まる」は、2026年4月16日より、もち小麦を使用した新開発麺「超超極太おもち麺」の提供を開始します。本商品は、従来のラーメンにおける「コシ」という概念を超え、“弾む食感”という全く新しい麺体験を実現したものです。一口すすれば、まるでお餅のような弾力。噛むたびに跳ね返る食感は、これまでのラーメンとは一線を画します。

「なぜ、この麺は“弾む”のか？」

一般的な小麦は「アミロース」と「アミロペクチン」を含みますが、今回使用している“もち小麦”は、ほぼ100%がねばりの成分であるアミロペクチンで構成されている特殊な小麦です。この成分特性により、“粘りが強く、伸びるような弾力を持ち、冷めても硬くなりにくい”という性質が生まれます。その結果、“噛む”というより“跳ね返る”ような食感が実現しました。

「食感は“コシ”から“弾力”へ」

「超超極太おもち麺」は、以下の特徴を持ちます。

- 噛んだ瞬間に返ってくる“弾むコシ”
- 明らかにうどんでもないラーメンの域を超える“もちもち感”
- スープをしっかりまとい、最後まで味が乗る

これは、ラーメンの“麺”の概念を変える一杯。

ただのコシではなく、“弾む食感”。

すすった瞬間、違いがわかる。

今回の新麺は、当店の人気メニューである

- 鶏白湯つけ麺
- 青とん辛つけ麺

などでも選択可能となります。

■新レギュラーメニュー

和牛台湾油そば	和牛の旨味と台湾風の味付けを組み合わせたパンチのある油そば	1,500 円
結まる油そば	辛さを抑えたまろやかな味わいで幅広い世代が楽しめる油そば	1,200 円

■ キャンペーン

通常+150 円のところ、2026 年 5 月末まで無料で変更可能

■ 店主コメント

「“麺そのものを楽しむラーメン”を作りたかった。

試行錯誤を重ねた“麺が主役”の渾身の一杯をぜひ体験してほしいです。」

【店舗名】 つけ麺・らーめん結まる

【住所】 愛知県犬山市羽黒上大日 36-6

【Tel】 090-6334-4444 (担当：畑)

【Mail】 yuimaru.inuyama@gmail.com