



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

株式会社ロッテ  
2025年2月3日(月)



ガーナ×麺屋武蔵 今年「自分へのご褒美」をテーマに「トリュフ」を贅沢に使った新作を用意！

## つけガーナホワイト2025 ～トリュフの香り～

2025年2月4日(火)から2月16日(日)まで 数量限定発売



株式会社ロッテと人気ラーメン店「麺屋武蔵」がコラボレーションし、2月4日(火)から2月16日(日)まで、バレンタインデーに向けたチョコラーメン『つけガーナホワイト2025～トリュフの香り～』を数量限定で販売します。チョコラーメンの取り組みを始めて17年目の今年は、バレンタインのせいにして”自分へのご褒美”としてお召し上がりいただきたいと、トリュフをふんだんに使用した渾身のつけ麺を開発いたしました。また、ご注文頂いたお客様にちょっとした気持ちとしてガーナミルク1枚をロッテよりプレゼントいたします。

今年のチョコラーメンは、1杯でガーナミルクとガーナホワイトを計約1.3枚使用。ガーナホワイトを1枚使用したポタージュスープや、ガーナミルクを約0.3枚使用した丸煮チャーシューなど、すべての要素が重なり合うことで味に深みを出しています。丸煮チャーシューをスープに溶かして味変をするなど、自分の味を作りながらお召し上がりいただくのもおすすめです。ぜひお試しください。

### 【商品概要】

- ・商品名 : つけガーナホワイト2025  
～トリュフの香り～
- ・販売期間 : 2025年2月4日(火)  
～2月16日(日)
- ・販売店舗 : 麺屋武蔵 巖虎(秋葉原)  
※販売時間:11時～
- ・販売数量 : 1日20食限定
- ・価格 : 1500円(税込)

※ 商品特徴の詳細、店舗情報は、2枚目以降をご覧ください。



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

## 『つけガーナホワイト2025～トリュフの香り～』参考資料



### ～麺へのこだわり～

平打ちの太麺をあつもりでご提供。昆布だしを注いだ後に、トリュフ塩、トリュフオイルに浸し、トリュフを削って仕上げています。あつもりでご提供することで、トリュフの香りをより感じていただける品質に。最後はこちらの出汁をスープ割にしてお召し上がりください。トリュフの香りとうつけガーナホワイトの柔らかい風味を感じ、最後まで味の変化をお楽しみいただきながらお召し上がりいただけます。

トリュフの香りを感じていただけるように、トリュフ約1/3個を最後に削り仕上げています！



### ～スープへのこだわり～

お店の白湯スープと貝の塩ダレをベースに、キノコ(マイタケ、マッシュルーム、しめじ)とにんにくを炒めてミキサーにかけたものと、ガーナホワイト1枚を合わせてポタージュにしています。最後ににんにくオイルとパセリを振りかけてアクセントにしています。平打ちの太麺とスープが絡み合い、相性抜群です。



### ～丸煮へのこだわり～

ガーナミルク約0.3枚と、麵屋武蔵巖虎のチャーシューダレ、シナモン、スターアニスに漬けています。スパイス(シナモン、スターアニス)は、ガーナミルクとの相性が良いだけでなく、味に奥行きが出ることでチョコレートの甘さも感じながらも最後まで飽きずにお楽しみいただける品質に仕上げています。

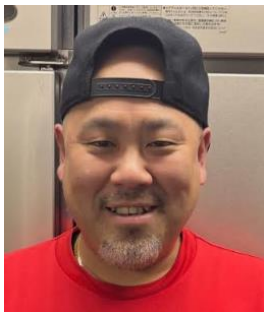
## 『つけガーナホワイト2025～トリュフの香り～』の商品特徴

1. ロッテと麵屋武蔵とのコラボレーション17年目は初年度に展開した「味噌ラーメン」をベースに今年は「背徳感」をプラスし展開いたします。食べ進めていくうちに、すべての要素が重なり合うことで味に深みがでていきます。うつりゆく味わいをお楽しみください。
2. 麺は平打ちの太麺を使用。あつもりでご提供することで、仕上げに振りかけたトリュフの香りも引き立てます。
3. スープはガーナホワイト1枚を使用。お店の白湯スープ、貝の塩ダレをベースに、ガーナホワイト、ミキサーにかけたキノコ、にんにくを合わせてポタージュにしています。
4. 丸煮はガーナミルク約0.3枚を使用。麵屋武蔵巖虎のチャーシューダレ、シナモン、スターアニスに漬けて仕上げられています。
5. ご注文いただいたお客様にちょこっとした気持ちとしてチョコラーメンと一緒にガーナミルク1枚をお店にてプレゼントいたします。



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

## メニュー開発者のこだわり



麵屋武蔵  
麵師 杉山 浩二



麵屋武蔵 巖虎  
店長 滑川 雄介

コラボレーション17年目を迎えた今回はつけ麺です、最後まで温かく香りをたのしみながら食べて頂けるようにあつものにしました。スープにはガーナホワイト、トッピングにはガーナミルクと2種のガーナチョコレートを使用しました。また、トリュフなどを加えて贅沢に仕上げました。ぜひお召し上がりください！

## 商品概要

### ガーナミルク

厳選したカカオとミルク、とろける口どけのチョコレート。ミルク感の効いたコクのある味わいが特徴のミルクチョコレート。

発売地区：全国 / 内容量：50g / 価格：オープン価格（想定小売価格183円前後（税込））



### ガーナホワイト

贅沢に使用したミルクのコク豊かでまろやかな味わい。ミルクリッチなホワイトチョコレート。

発売地区：全国 / 内容量：45g / 価格：オープン価格（想定小売価格183円前後（税込））



### ガーナリップル

厳選したカカオとミルク、とろける口どけのチョコレート。ひとくちサイズで可愛いハート型のガーナミルクです。

発売地区：全国 / 内容量：58g / 価格：オープン価格（想定小売価格237円前後（税込））



## 取り扱い店舗



麵屋武蔵 巖虎(秋葉原)

住所：東京都千代田区外神田1-3-9

営業時間：11:00～22:00

電話番号：03-3256-0634

