



【NEWS RELEASE】

報道関係者各位

2017年7月6日

株式会社ガーデン

猛暑にぴったりの激辛ラーメン 辛さ対策の“牛乳サービス”も！

新業態 横浜家系ラーメンの「壱角家」から激辛専門店が登場 世界最恐唐辛子“トリニダード・スコープオン・ブッチ・テイラー”を使用した 『壱角家 RED』 2017年7月19日（水） 渋谷に OPEN

横浜家系ラーメンを提供する壱角家を運営する株式会社ガーデン（東京都新宿区 代表取締役会長：川島 賢 取締役社長：國松 晃）は、世界最恐の辛さを誇る唐辛子を使ったメニューを展開する「壱角家 RED」を2017年7月19日（水）11：00に東京都渋谷に初出店します。



壱角家 RED は、横浜家系ラーメン『壱角家』から新たに展開する、辛みそを使った激辛ラーメンを提供する激辛家系ラーメンの店舗です。

ラーメンのメニュー開発は、ラーメン研究者である「石山 勇人」さんプロデュース。ラーメンの根幹をなす、辛みそはギネスにも認定されたことがある、最恐に辛い唐辛子「トリニダード・スコープオン・ブッチ・テイラー」を使用しており、「風神」「雷神」「龍神」「閻魔」と辛さのレベルをカスタマイズしていただけます。この最恐の辛みそと壱角家が誇る濃厚げんこつスープに四川山椒の痺れを合わせ、これからの猛暑にぴったりの刺激をお客様に提供します。

店内は「寺」をイメージしたコンセプトとなっており、風神、雷神のイラストが飾られるなど、まるで辛さに耐える修行寺のような演出となっています。席はテーブル席のみならず、区切られたカウンター席も設けている他、辛いもの好きには定番である“牛乳”を提供。辛さを抑える働きがあるといわれる、たんぱく質のカゼインを多く含んだ牛乳で、激辛メニューに挑戦していただく環境をご準備しています。

また、ラーメン提供時にはレーンを用い、オーダーもタブレットを採用するなど、オペレーションを効率化することで商品力に還元し、最恐の激辛ラーメンを開発しました。タブレットは、4カ国語対応となっており外国人のお客様にも楽しんでいただけます。



■ ラーメン研究家：石山勇人さんコメント

豚のゲンコツを濃厚に炊き出した壱角家自慢のスープに、最恐唐辛子として名を馳せる“トリニダード・スコーピオン・ブッチ・テイラー”を合わせた『壱角家 RED』。さらに四川山椒の痺れ、特注乱切り麺の食感をご堪能ください。

【ラーメン研究家：石山勇人さん プロフィール】

氏名：石山 勇人

生年月日：1979年8月18日

肩書：ラーメン研究家、津軽ラーメン街道アドバイザー、青森ラーメン協会賛助会員

概要：國學院大學在学中にラーメン研究会を立ちあげ、北海道から沖縄まで、全国のラーメンを食べ歩く。今まで訪れたラーメン店は6000軒を超え、今なお1日2軒のペースでラーメン店取材している。

■ 商品概要

・名称：特製辛みそ RED 閻魔

・値段：1570円（税込）

（特製辛みそ RED 1300円 + トッピング閻魔 270円）

・概要：

世界最恐の唐辛子「トリニダード・スコーピオン・ブッチ・テイラー」を用いた辛みそと、四川山椒のピリツとした辛さを濃厚とんこつスープに合わせた一品。辛さレベル「閻魔」は閻魔の名にふさわしく、涙が出るほどの辛さを味わうことができるラーメン。



・名称：特製辛みそつけ RED 閻魔

・値段：1620円（税込）

（特製辛みそつけ RED 1350円 + トッピング閻魔 270円）

・概要：

世界最恐の唐辛子「トリニダード・スコーピオン・ブッチ・テイラー」を用いた辛みそと、四川山椒のピリツとした辛さを濃厚とんこつスープに合わせた一品。つけ麺の汁にたっぷり唐辛子を載せた、目にも染みる一品。



・名称：辛みそ RED（風神・雷神・龍神）

・値段：880円（税込）（閻魔：+270円）

・概要：四川山椒のピリツとした辛さを、壱角家特製の濃厚とんこつスープに合わせた一品。シンプルな中にも辛味と旨みが上手く融合した一品



■店舗詳細

店舗名：高角家 RED 渋谷店（イチカクヤレッドシブヤテン）



概要：「寺」をコンセプトにした内装のデザインが特徴の店舗です。

テーブル席だけではなく、個別に区切られたカウンター席も設けています。

オープン日：2017年7月19日（水）11：00

住所：東京都渋谷区道玄坂 2-9-10 道玄坂 K&K ビル 2F

アクセス：東京メトロ「渋谷」駅から徒歩 2 分

営業時間：（月～木） 11:00～6:00 （金） 11:00～6:00

（土） 24 時間営業 （日・祝） 8:00～6:00

総席数：カウンター16席 / テーブル 11 席

T E L：03-5728-4860

U R L：<http://ikkakuya.jp/red/>

■参考：株式会社ガーデンについて

【企業再建】【事業再生】が事業モデルのホールディングカンパニー。創業以来 10 社の企業再生に成功しグループ企業化しています。横浜家系ラーメン「高角家」「元祖博多中洲屋台ラーメン 一竜」「てらっちよ」などのラーメン業のほか、丼、ハワイアン、回転寿司、ステーキ屋、居酒屋、トンテキなど様々な飲食事業をグループ合計 173 店舗（FC 含む）展開。（2017 年 6 月末現在）私たちの事業を通じてたくさんの人を前向きにし、社会全体を豊かにしていくことを目標に、安全で快適な空間を通してお客様に喜んでいただく事業を運営していきます。

■会社名：株式会社ガーデン

■設立：2015 年（創業：1999 年）

■所在地：東京都新宿区新宿 2 丁目 8-8 とみん新宿ビル 4 階

■代表取締役会長：川島 賢 取締役社長：國松 晃

■資本金：1,000 万円

■URL：<http://gardengroup.co.jp/>