

冬季限定、2つの真逆なラーメンが復刻！
究極のジャンク！『ガリマヨストロングまぜそば』
シンプルな野菜炒めがたっぷり！『野菜たっぷり味噌タンメン』

この度、株式会社花研(本社:東京都豊島区、代表取締役:草野直樹)が運営するラーメンチェーン「ばんから」より、冬季限定となる2つの真逆なラーメンメニュー『ガリマヨストロングまぜそば』と『野菜たっぷり味噌タンメン』が11月1日(月)~12月31日(金)の期間復刻いたします。「東京豚骨ばんから」からは、ガッツリ背脂系ストロングシリーズが誇る究極のジャンクまぜそば『ガリマヨストロングまぜそば』、「旭川味噌ラーメンばんから」からは、ばんから自慢の濃厚味噌スープにオリーブオイルで炒めたシンプルな味付けの野菜炒めがたっぷり乗った『野菜たっぷり味噌タンメン』が復刻します。※店舗によりメニューの取り扱いが異なります。



ガリマヨストロングまぜそば



野菜たっぷり味噌タンメン

冬の復刻フェアメニュー

※店舗により価格変動があります。

■ガリマヨストロングまぜそば 880円(税込)

旨味たっぷりの国産背脂と、ばんから特製ガリマヨダレをたっぷりかけた度迫カビジュアルのまぜそばはジャンク好きには見逃せない究極のジャンクラーメン。上質な背脂ならではの旨味と、マヨネーズのまろやかさ、にんにくの辛味が絶妙なバランスを演出しクセになります。よくかき混ぜ、とことんジャンクを楽しめるチャレンジ系一杯です。

麺：ストロング専用太麺

トッピング：特製ガリマヨダレ、ブラックペッパー、刻みのり、にんにくチップ、マヨネーズ、モヤシ、キャベツ、青ネギ、たまねぎ、白脂、チャーシュー、メンマ、卵黄

■野菜たっぷり味噌タンメン 880円(税込)

特製味噌は代表草野が完成するまでに丸6年の歳月をかけ旭川に通い詰めて完成した唯一無二の濃厚味噌スープ。コク深く、ほんのり甘味のあるスープは最後まで飲み干したくなる旨さ。独自開発した味噌ラーメン専用の太麺は噛む度に小麦の香りを感じ、スープとの相性にとことんこだわりました。シャキシャキの新鮮野菜もふんだんトッピングした濃厚かつさっぱりな組み合わせはこの冬何度でもリピートしたくなる一杯です。

スープ：ガラスープ、花研特製味噌使用

麺：味噌専用太麺

トッピング：豚バラ、黒木耳、たまねぎ、ニンジン、ニラ、オリーブオイル、ブラックペッパー、おろし生姜

展開店舗

※テイクアウト、営業時間は各店舗ごとに異なります。

ガリマヨストロングまぜそば

「東京豚骨ばんから」池袋東口店・歌舞伎町店・秋葉原店・東大宮店・立川北口店

野菜たっぷり味噌タンメン

「旭川味噌ラーメンばんから」池袋本店・歌舞伎町店・竜王バイパス店・武石IC店・陣原店

東京豚骨拉麺ばんから

1998年2月、東京・池袋で創業して以来、濃厚な味の「豚骨醤油」、クリーミーで臭みのない「とんこつ」、濃厚でご飯と抜群の相性「味噌ラーメン」の3本柱のラーメンを提供し、多くのラーメンファンの皆様から絶大に支持されており、丁寧に2日間かけて作り上げ、箸で切れちゃうくらいトロトロで、口の中に入れたと同時に旨味・甘味が広がるばんから伝統の「角煮」も健在です。現在、首都圏を中心に国内29店舗、海外9店舗を展開しています。

<「ばんから」の宅配ラーメン>

「ばんから」の味を本格的にご家庭で楽しめる宅配ラーメンは2021年夏にリニューアルし、よりお店の味に近づく、おうちでできる簡単調理法の動画も公開しています。

※新パッケージへは順次切り替えて行く予定です。

※現在は旭川味噌ラーメンのみの発売となります。

花研公式通販URL：<https://shop.hanaken.co.jp/>

お店の味を楽しめる！簡単調理法はばんから公式Youtubeチャンネルで公開中：

<https://youtu.be/dBbQQiNVM2U>

【東京豚骨拉麺ばんから オフィシャルサイト・SNS】

ウェブサイト：<https://hanaken.co.jp/ramen-bankara/>

Twitter：<https://twitter.com/ramenbankara>

Instagram：<https://www.instagram.com/ramenbankara/>



東京豚骨拉麺ばんから宅配ラーメン



シグネチャーメニュー：角煮ばんから

会社概要

会社名：株式会社 花研

本社所在地：〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F

主な事業内容：飲食店の経営・企画・コンサルティング、フランチャイズ事業、ラーメンレンタル事業

設立年月日：平成9年8月18日

資本金：5,000万円

代表者：代表取締役 草野 直樹

従業員数：200名（令和2年9月1日現在）

■ 本件に関するメディア関係者からのお問い合わせ先 ■

株式会社III Three(アイスリー) 担当：森谷・池田 TEL：03-6455-3527 / Mail：release@iii-three.co.jp