

まるで焼肉！？極厚チャーシューを3枚使った贅沢ラーメン 2月3日(月)より「東京豚骨拉麺ばんから」で 「炙りチャーシューばんから」を期間限定販売

株式会社花研（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：草野直樹）は、「東京豚骨拉麺ばんから」都内6店舗で、厚切りチャーシューをたっぷりのせた「炙りチャーシューばんから」と「炙りチャーシュー味噌ラーメン」を、2月3日（月）から4月中旬までの期間限定で発売いたします。

近年、ばんからの濃厚なチャーシューはお客様から高く評価されており「もっとチャーシューにフィーチャーした商品を」というお声を頂き誕生したのが「炙りチャーシューばんから」です。当商品は、まるで焼肉のような肉厚のチャーシューが3枚トッピングされたラーメンです。その場でじっくりと肉を炙ることによって、香ばしくジューシーなチャーシューに仕上げました。口の中でとろける脂と、肉感のある食べ応えが特長です。武石IC店と那覇空港店限定で定番メニューとして販売していましたが、好評につきこの度、他直営全店で販売することになりました。

今後も、「東京豚骨拉麺ばんから」では全てのお客様にご満足いただける商品開発、サービスの提供を目指し店舗運営をして参ります。



【商品名】

炙りチャーシューばんから 1,080円（税込）

炙りチャーシュー味噌ラーメン 1,080円（税込）

秘伝のタレの香ばしい香りと肉の旨味をぎゅっと凝縮した味わいの厚切り炙りチャーシューが3枚もトッピングされたラーメン。背脂の甘味と、チャーシューの香ばしさが味わえます。ラインナップは、看板メニューで濃厚な背脂の甘味が味わえる豚骨醤油ラーメンの「ばんから」と、寒い季節に食べたくなる「味噌ラーメン」の2種をご用意しました。

【販売期間】

2月3日～4月中旬まで

【販売店舗】

「東京豚骨拉麺ばんから」都内6店舗

池袋本店、池袋東口店、秋葉原店、武石IC店、
新宿歌舞伎町店、上野店（旭川味噌）

【東京豚骨拉麺ばんからとは】

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」の日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な支持をいただいております。キングオブトッピングと名高い角煮も人気を集めております。現在、首都圏を中心に国内29店舗 海外9店舗 合計38店舗を展開しております。

<https://hanaken.co.jp/ramen-bankara/>

【会社概要】

会社名	株式会社 花研
本社所在地	東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F
役員	代表取締役 草野直樹
創業	平成9年8月18日
資本金	6,000万円
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
従業員数	200名（平成30年10月1日現在）
URL	http://www.hanaken.co.jp/

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 花研 広報担当 廣瀬・大城
mailto : info@pr-office.jp 電話 : 044-819-8157