

**東京豚骨拉麺ばんから 新宿歌舞伎町店がリニューアル！**  
**ばんから史上初となる究極の「塩ラーメン」も誕生！**  
7月12日(月)グランドオープン

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)は、「東京豚骨拉麺ばんから」新宿歌舞伎町店を7月12日(月)にリニューアルオープンいたします。リニューアルに合わせ、ばんから史上初のサッパリ系ラーメンとなる『極・塩ラーメン』も歌舞伎町店舗限定メニューとして誕生しました。更に、一部店舗でしか展開していない隠れトッピングメニューにも関わらず、根強い人気を博している炭火香る「炙りチャーシュー」をふんだんにトッピングした『炙りチャーシューばんから』もグランドメニューに加わります。



**リニューアルコンセプト・こだわり**

店舗は”和”をテーマに、ばんからのシグネチャーカラーである、赤をメインとした色調で揃え、壁にはダイナミックな水墨画風デザインをあしらい、照明は提灯の柔らかな灯りでゆったりくつろげる空間を目指しました。新宿歌舞伎町は通常時、インバウンドのお客が多いことから、ばんから初の日本らしさをお楽しみいただきける、ジャパニーズモダンな店舗となりました。また、大人数のグループにも対応できるよう、テーブル席のスペースを増やす一方、距離感を持った席作りをしているため、お一人さまにもゆっくりとお食事いただける店内となっています。

**新宿歌舞伎町店 店舗概要**

グランドオープン：2021年7月12日(月)  
住所：東京都新宿区歌舞伎町1-17-5 第二安田ビル 1F  
電話：03-6205-5215  
営業時間：11時～翌8時  
定休日：なし  
※営業時間は変動する可能性があります。  
※定休日は月により変動する可能性があります。  
※新型コロナウイルス感染防止のためパーティション設置を設置しております。



## 新宿歌舞伎町店限定【極・塩ラーメン】

英国王室御用達の塩をベースに3種の塩をブレンド、ばんから独自に配合し、絶妙なバランスで特製チキンスープとブレンドし、あっさりながらコクのあるスープに仕上がりました。

細めの麺は上品で淡麗に仕上げたスープによく合う低加水麺を使用しています。あっさり塩ラーメンにマッチするよう、トッピングは特性鶏ハム、食べ応えのあるゆで卵、彩りにベビーリーフとことんシンプルに仕上げ、刻んだアーリーレッド(紫玉ねぎ)のほんのり辛みがアクセントになっています。

お好みで別添のジェノベーゼオイルを追加してお楽しみ下さい。ジェノベーゼの香りが透き通るスープを更に引き立てます。さらりと完食してしまう程、飽きの来ない優しい味です。

最後の一滴まで飲み干したくなる至極のスープをぜひご賞味ください。

### <極・塩ラーメン>

価格：1,200円(税込)

スープ：チキンベース

麺：低加水麺ストレート細麺

トッピング：鶏ハム、ボイルドエッグ、アーリーレッド、ベビーリーフ



極・塩ラーメン



極・塩ラーメンにジェノベーゼソース

## 新宿歌舞伎町店展開メニュー 一部紹介

一部店舗でしか展開していない隠れトッピングメニュー炭火香る「炙りチャーシュー」をふんだんにトッピングした『炙りチャーシューばんから』もグランドメニューに加わりました。その他ばんからならではのトッピングメニューなどおつまみメニューも充実しています。



炙りチャーシューばんから 1,200円(税込)



炙りチャーシュー一皿盛り 850円(税込)



ぼてぢゅうからあげ 4個 580円(税込)

## ■株式会社花研 代表取締役:草野直樹氏コメント

塩だけの旨味で食べていただけるとてもシンプルなラーメンを目指しました。以前ばんからの系列店にて出していたメニューであるタンメンが今回の塩ラーメンのベースとなっています。シンプルなラーメンを目指したこともあり、味が単一になってしまいがちなので、ばんかららしく、味の変化を楽しんでいただけるよう、ジェノベーゼソースと4種類のペッパーを使って”味変”も出来るラーメンとなりました。

おかげさまで東京豚骨ばんから歌舞伎町店も2021年で10周年を迎えることになりました。

よりおいしくラーメンを楽しんでいただけるように、東京の観光地の1つでもある新宿ということと、今後またインバウンドのゲストが日本に来ていただけることも意識して、和モダンのテイストを取り入れ、客席空間を中心にリノベーションし、各テーブルに充電設備もつけました。これからもラーメンで世の中を元気にしていきます。

## 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います。

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30店舗、海外9店舗を展開しています。

【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/>

## 株式会社花研

「ラーメンで世の中を元気にする」をスローガンに掲げ、1997年に創業。

シグネチャーブランドである「東京豚骨拉麺ばんから」の“ばんから(蛮カラ)”とは”ハイカラ”と反対の意味を指しており、お客様に一本気で筋の通った味を食して頂きたい、その様な想いからこの名前を付け、ラーメンという職人事業に胸を張って取り組んでいます。

飲食店の経営だけではなく、ばんからブランドのフランチャイズ事業のサポート、ラーメンレンタル事業など、ラーメンを軸に多岐に渡る事業を展開しています。

オフィシャルサイト：<https://hanaken.co.jp/>

<花研 二つの信念>

「だってラーメン作る事しかしらねえんだから」

「胸張って、見栄はらず」

### 【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）



花研代表・ばんからラーメン創業者  
草野直樹



シグネチャーメニュー 角煮ばんから

■広報に関するお問い合わせ先■

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