

『じげもんちゃんぽん』がリブランディングを本格始動
『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』に改名
11月6日（水）より直営6店舗で順次ラーメン商品発売
新モデル店として代々木店11月中旬リニューアルオープン

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建、以下 GOSSO）のグループ会社で、株式会社大高商事（本社：東京都小金井市、代表取締役：高階宏一郎、以下 当社）は、全国に展開するちゃんぽん専門店『じげもんちゃんぽん』のリブランディングのためブランド名を『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』と改め、新たな主力商品としてラーメンメニューを、11月6日（水）より順次、直営6店舗で導入します。また、リブランディングのモデル店の代々木店はじめ、他直営店も11月中旬より順次ファサードをリニューアルいたします。



■濃厚スープがクセになる“ごちそうちゃんぽん”

「じげもんちゃんぽん」は、ちゃんぽん文化を広めようと、長崎出身の当社代表の高階が考案した東京で生まれたちゃんぽん専門店です。現在、首都圏を中心にライセンス店含め33店舗展開しています。長崎伝統の製法を受け継ぎつつも、東京の食文化に合った独自のアレンジを加えたちゃんぽんで、スープは熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしを使用し、自家製多加水麺を30秒煮込むことで、もっちりとした食感と風味を実現。長崎の伝統を踏襲しつつも、毎日でも楽しめる“ごちそうちゃんぽん”として新たなジャンルを確立しました。

今年1月に、卓上レモンサワーブームの火付け役『0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場ときわ亭』などを展開するGOSSOと資本提携し、両社のシナジーを高めることで『じげもんちゃんぽん』100店舗展開を目標に、日本全国と海外展開を目指しています。

■こだわり濃厚鶏豚骨スープが主役のラーメンが完成、リブランディング始動

この度、新規顧客層の開拓と来店動機拡大のため『じげもんちゃんぽん』のリブランディングを本格的にスタートいたします。ちゃんぽんを食べる機会が少ないZ世代、ミレニアル世代を取り込むため、元々好評いただいていたスープを活かしてラーメンメニューを導入します。10年の歳月を重ねて進化させてきた熟成鶏豚骨スープをより多くの人の好みに合わせ、さらに進化させたラーメン「濃厚醤油ラーメン」「濃厚辛味噌ラーメン」「あっさり屋台豚骨ラーメン」の3種類をベースに全9品をラインナップしました。11月6日（水）より、直営6店舗からラーメンメニューを導入し、ブランド名を『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』と改めます。

また、新ブランドのモデル店として、代々木店を11月中旬にリニューアルオープンいたします。以降、代々木店以外の直営店舗も、新ブランドの暖簾を掲げるなど店構えからリニューアルを開始し、ライセンス店舗も順次リブランディングを進めていく予定です。

今後は、“ごちそうちゃんぽん”から“ごちそう麺（ごち麺）”屋として店舗展開を推進し、ちゃんぽん文化を日本だけでなく世界に向けて発信してまいります。

■実施概要

実施内容：

『じげもんちゃんぽん』直営6店舗を、11月6日（水）より、『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』と改名し、ラーメンメニュー全9品を販売開始します。他、ライセンス店舗にも順次ラーメンメニューを導入予定。

また、代々木店など直営6店舗を11月中旬より順次店舗ファサードをリニューアルします。

ラーメンメニュー：



濃厚醤油味玉ラーメン 980円

鶏豚骨の濃厚Wスープにガツンと背油がきいたパンチのある醤油らーめん。

濃厚醤油ラーメン 880円

濃厚醤油特製チャーシューラーメン 1,180円



濃厚辛味噌味玉ラーメン 1,080円

濃厚スープと特製辛味噌が溶け込んだ深みのある味わいです。

濃厚辛味噌ラーメン 980円

濃厚辛味噌特製チャーシューラーメン 1,280円



あっさり屋台豚骨味玉ラーメン 880円

博多の屋台ラーメンをイメージしたあっさり豚骨らーめんです。

あっさり屋台豚骨ラーメン 780円

あっさり屋台豚骨特製チャーシューラーメン 1,080円

※価格は税込です。※写真はイメージです。

リブランディング対象店舗：

『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』の直営6店舗

代々木店 品川シーズンテラス店 Esola池袋店 武蔵境店 武蔵小金井店 ミッテン府中店

※他ライセンス店は順次進めていきます。

代々木店店舗概要：

リニューアル日 2024年11月中旬

店名 熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん
代々木店

住所 東京都渋谷区代々木1-32-1

TEL 03-6276-1656

営業時間 月～土曜 11:00～23:00(L.O22:15)

日祝日 11:00～21:00(L.O20:15)



■『じげもんちゃんぽん』について

「30秒の魔法、喜びの一杯。」

“地元のちゃんぽん、世界の一杯へ” 「新国民食。ごちそうちゃんぽん」



長崎大村市出身の代表 高階が、構想20年の歳月を経て、東京吉祥寺に創業店『じげもんちゃんぽん』を2014年にオープン。想いは、地元（じげもん）のちゃんぽんを再現し、長崎と東京が融合した美味しさを提供することでした。

『じげもんちゃんぽん』は、長崎の伝統を踏襲しつつも、東京の食文化に合わせた独自の味わいがあります。その秘密は、高火力で新鮮野菜を一気に炒め、独自の製法で長時間かけて作られた熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしと、もっちりした食感を得るために何度も試作を重ね開発した自家製の多加水麺を30秒煮込むことで、独自の美味しさと個性が詰まった「茹でたて、炒め立て、煮込みたて」の一杯となっ

ています。

特にスープは、鶏豚骨の深いコクと香りがあり、長崎のスタイルを踏襲しつつも、多様な好みに合わせて毎日でも食べられる「ごちそうちゃんぽん」というジャンルを確立しました。ココロとカラダが喜ぶ「毎日食べたくなるちゃんぽん」を、地元（じげもん）から日本中に、そして世界の人の笑顔と元気をつくる一杯にしています。

<https://www.jigemonchampon.com>

おすすめちゃんぽんメニュー



熟成鶏豚骨ちゃんぽん 880円

鶏×豚骨のWスープに魚介の旨味たっぷりの特製かえしでコクを加えた絶品スープ。香り華やぐ削りかまぼこが彩る看板商品。



熟成辛味噌ちゃんぽん 980円

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さ。



熟成焦がしにんにくちゃんぽん980円

焦がしにんにくの黒マー油と粗挽き黒胡椒でコクと刺激をプラスしたパンチのある逸品。



月見クリスピーちゃんぽん（皿うどん）980円

パリパリ麺に純白鶏豚骨スープの熱々野菜あんかけ。

※価格は税込です。写真はイメージです。

じげもんちゃんぽん3つのこだわり



熟成鶏豚骨 厳選した鶏骨と豚骨を超火力で長時間炊き出し、旨味を余すことなく抽出。熟成させ、深いコクと香りを生み出したこだわりの熟成鶏豚骨スープ。



あご醤油/特選かえし 旨味の強い厳選した醤油をベースにあご出汁など魚介類の旨味を独自の配合でブレンド。風味豊かでクセのない、飲み干したくなる絶品スープが完成。



北海道小麦100%使用 自家製麺北海道小麦100%使用。小麦の風味を感じるもちりコシのある食感で、野菜との食べやすさを追求し22cmで製麺したこだわりの自家製麺。

■会社概要

社名 : 株式会社大高商事
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川ビルディング6F
設立 : 2009年8月
代表者 : 代表取締役 高階宏一郎
事業内容 : 飲食店の企画・運営、ライセンス展開事業
U R L : <https://www.daiko-shoji.com>

社名 : GOSSO株式会社
本社所在地 : 東京都渋谷区宇田川町14-13 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 藤田 建
設立 : 2005年12月
電話番号 : 03-6316-8191 (代表)
事業内容 : 飲食店 (居酒屋 / 焼肉 / 麵 / スイーツ等) の経営 / 企画 / 運営、
プロデュースおよびFC展開
URL : <http://www.gosso.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
GOSSO株式会社 / 株式会社大高商事 広報担当 大城
TEL 03-6849-2812 / 070-4566-3270 MAIL : info@office-hirose.co.jp