

生まれ変わった『じげもんちゃんぽん』に二郎系大盛りメニュー登場
『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』
総重量1kg超の野菜マシマシ「じげ郎ちゃんぽん」を
11月27日（水）より期間限定で販売

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、株式会社大高商事（本社：東京都渋谷区、代表取締役：高階宏一郎、以下 当社）は、リブランディングした『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』の代々木店など6店舗にて、二郎系ラーメンからインスパイアした「じげ郎ちゃんぽん」を、11月27日（水）より期間限定で販売いたします。



■“ごちそうちゃんぽん”から“ごちそう麺（ごち麺）”屋へリブランディング

当社は2009年に設立し、東京生まれのちゃんぽん専門店『じげもんちゃんぽん』を首都圏を中心にライセンス店含め計33店舗展開しています。熟成鶏豚骨スープとあご醤油特選かえしに、もちり食感の多加水自家製麺とたっぷりの野菜で、毎日でも楽しめる“ごちそうちゃんぽん”という新たなジャンルを確立。今年1月、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、両社のシナジーを高めるために資本提携しました。

さらに11月より、ちゃんぽんを食べる機会が少ないZ世代やミレニアル世代などの新規顧客層の開拓を目指し、リブランディングをスタート。新たに熟成鶏豚骨スープを活かした全9品のラーメンメニューを直営6店舗から導入し、ブランド名を『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』と改めました。今後もブランドの100店舗展開を目標に、日本全国と海外展開を目指していきます。

■山盛り野菜と背脂、ニンニクのパンチが効いた「じげ郎ちゃんぽん」登場

この度、以前より「ラーメン二郎」の大ファンである担当者が、本家へのリスペクトを込めて、二郎ファンにも楽しんでいただける「じげ郎ちゃんぽん」を代々木店など6店舗で、11月27日（水）より販売いたします。

熟成鶏豚骨スープと自家製多加水麺の白ちゃんぽんに、「ラーメン二郎」へのリスペクトを込めてキャベツともやしの他、ちゃんぽんに欠かせない人参、玉ねぎ、水菜、きくらげなどを天高く盛り付け、背脂と特製タレを加えました。最後にチャーシューと刻みニンニク、風味豊かな削りかまぼこをトッピング。野菜の量は、350gのふつうサイズの他、100gアップの「ヤサイマシ」と200gアップの「ヤサイマシマシ」をラインナップ。野菜の量に合わせてニンニク、特製タレ、背脂なども増量します。ふつうサイズで総重量1kg越えの大盛りメニューです。

期間限定

じげ郎ちゃんぽん

ふつうサイズで
総重量
1kg超え

選べるヤサイ量

野菜量	メニュー名	価格
ヤサイ 350g	ふつう	1280円
ヤサイ 450g	ヤサイマシ	1380円
ヤサイ 550g	ヤサイマシマシ	1480円

当社は、今後も『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』の店舗展開で、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。

■販売概要

発売日：2024年11月27日（水）※期間限定

販売店舗：『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 じげもんちゃんぽん』の計6店舗
代々木店、Esola池袋店、品川シーズンテラス店、ミッテン府中店、
武蔵境店、武蔵小金井店

商品概要：



じげ郎ちゃんぽん 1,280円

ヤサイ350g

熟成鶏豚骨スープともちもち食感の自家製多加水麺の白ちゃんぽんに、二郎系の象徴でもあるキャベツともやしの他、ちゃんぽんに欠かせない人参、玉ねぎ、水菜、きくらげなどを天高く盛り付けました。さらにチャーシュー、刻みニンニク、削りかまぼこをトッピング。背徳感ある味わいは一度食べると病みつきになること必須です！



じげ郎ちゃんぽんヤサイマシ 1,380円

ヤサイ450g



じげ郎ちゃんぽんヤサイマシマシ 1,480円

ヤサイ550g

※価格は税込です。※写真はイメージです。

■『熟成鶏豚骨 ごち麺屋 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。

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、そして世界の人々の笑顔と元気をつくる一杯にしていきます。

<https://www.jigemonchampon.com>

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っ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 宇田川町ビルディング6F
代表者 : 代表取締役 高階 宏一郎
設立 : 2009年8月
事業内容 : 飲食店の企画・運営、ライセンス展開事業
URL : <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/麺/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・菅・白井
TEL : 03-6849-2812 MAIL : info@office-hirose.co.jp
大城 : 070-4566-3270 菅 : 090-9607-4921 白井 : 090-3584-6482