

SNSトレンドをじげもん流にアレンジした創作メニューが新登場
『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』
「明太子バタークリームちゃんぽん」
「じげもんのTKC（たまごかけちゃんぽん）」を
3月1日（土）より期間限定で販売開始

GOSSO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤田建、以下 GOSSO）のグループ会社の株式会社大高商事（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『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』の直営5店舗にて、「明太子バタークリームちゃんぽん」「じげもんのTKC（たまごかけちゃんぽん）」を、3月1日（土）～5月31日（土）の期間限定で販売いたします。



■30秒の魔法、喜びの一杯。『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』

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30店舗展開しています。長崎出身の代表 高階がこだわり抜いた、10時間炊き込んだ濃厚鶏豚骨スープは、濃厚ながらも軽やかな後味。北海道産小麦100%の自家製多加水麺は、つるもち食感でスープをしっかり絡め取ります。さらに、たっぷりの新鮮なシャキシャキ野菜を高温で一気に炒め、スープ・麺・野菜が溶け合うわずか30秒の調理で生まれる「魔法」によって、旨味と香りが極限まで引き出したココロもカラダも満たすちゃんぽんを提供しています。

2024年より、ちゃんぽんとまだ出会っていない世代や食べる機会が少ない方の新規客層開拓のためリブランディングを図り、このほどブランド名を『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』としました。

■昨年SNSで話題になった“たまごかけ麺”をじげもん流にアレンジ！

この度、昨年SNSでトレンドになった麺グルメをじげもんちゃんぽん流にアレンジした2品「明太子バタークリームちゃんぽん」と「じげもんのTKC（たまごかけちゃんぽん）」を、3月1日（土）～5月31日（土）の期間限定で販売いたします。

「明太子バタークリームちゃんぽん」は、明太子を豪快に丸ごと1腹ドンッと乗せた、贅沢なクリームちゃんぽん。濃厚な鶏豚骨スープとあご出汁の特製かえし、バターのまろやかさを加えました。

「じげもんのTKC（たまごかけちゃんぽん）」は、自家製ちゃんぽん麺に特製かえしと生卵を贅沢に2個使用し、30秒以上しっかり混ぜると卵白がふわっと立って、濃厚な風味が口いっぱいに広がります。麺を食べ終わったら、たまごかけご飯にするのもおすすめです。

当社は、今後も『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』の展開で、毎日食べられるココロもカラダも喜ぶ濃厚ちゃんぽんを、どの世代のお客様も召し上がっていただける「新国民食」にすべく、国内外を見据えてブランド100店舗展開を目指してまいります。

■販売概要

販売期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

販売店舗：『元祖東京濃厚鶏豚骨 じげもんちゃんぽん』の計5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

販売商品：



明太子バタークリームちゃんぽん 1,280円

濃厚な鶏豚骨スープとあご出汁の特製かえし、バターのまろやかさを加え、明太子を1腹大胆にトッピングした一杯です。明太子を崩して混ぜることで、スープに旨味がじんわりと広がり、最後まで飽きのこない味わいを楽しめます。特別感溢れる贅沢なクリームちゃんぽんです。

じげもんのTKC（たまごかけちゃんぽん） 980円



提供時



30秒しっかり混ぜトッピング

自家製ちゃんぽん麺と特製かえしに、生卵を贅沢に2個使用。30秒以上しっかり混ぜると卵白がふわっと立ち、濃厚な風味が口いっぱいに広がります。麺を食べ終わった後にご飯をご注文いただくと、特製たまごかけご飯として最高のメに生まれ変わります。卓上のかえしや自家製にんにく辣油で、お好みの“TKCスタイル”を楽しんでください。

※価格は税込です。写真はイメージです。

■『元祖東京濃厚鶏豚骨 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。元祖東京濃厚ちゃんぽん」



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 宏一朗

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/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・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