PRESS RELEASE

報道関係者各位

2018 年 8 月 22 日
株式会社ブランシェ・エムズ

北海道札幌発の行列ができる名店“シビれ系担担麺”で話題の、『１７５°ＤＥＮＯ～担担麺～』が９月２日(日)福島初出店！！

～東北エリア第 1 号店が福島市に登場、クセになるこだわりのシビれ系担担麺を～

福島県 19 店舗、宮城県 6 店舗の飲食店を展開する、株式会社ブランシェ・エムズ(本社：福島県福島市、代表取締役:福井 誠)は、花椒による独特の痺れるような風味が特徴の“シビれ系担担麺”で、行列のできる店として名を馳せる「175° DENO～担担麺～」を運営する株式会社 175（本社：北海道札幌市、代表取締役: DENO ミツヒロ）とフランチャイズ契約を締結し 2018 年 9 月 2 日(日)に福島県初上陸となる『175° DENO～担担麺～福島店』を福島県福島市永井川にオープンいたします。

【『175° DENO 担担麺』について】

『担担麺をとことんこだわったらどのようなものが生まれるのか？それを食べてみたい。』と思い、店主が四川省成都から日本の有名店まで食べ歩き、担担麺に通じるさまざまな業態の繁盛店で修行し渡り歩いた集大成。花椒による独特の痺れるような風味が特徴の“シビれ系担担麺”で店主自ら"四川省"の山奥で直接買い付けているという、こだわりの"担担麺"です。

［175° DENO 担担麺］

【『175° DENO～担担麺～福島店』の特長】

担担麺のメニューは「汁なし」（税込 850 円）と「汁あり」（税込 900 円）の 2 種類のみ。味の要となる「シビれ」はそれぞれ 3 段階から選べ、さらに追加のトッピングも選べます。

［担担麺（汁なし）］

【『175° DENO～担担麺～福島店』店舗概要】

店舗名　：　175° DENO～担担麺～福島店
所在地　：　福島県福島市永井川字壇ノ腰 5-5
アクセス：　南福島駅徒歩 3 分
電話　　：　024-572-5351
定休日　：　水曜日
営業時間：　11:00～15:00、17:00～22:00
　　（土日祝日は 11:00～15:00、16:00～21:00）
URL　　：　https://www.175.co.jp

［担担麺（汁あり）］

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社ブランシェ・エムズ　広報担当：福井
TEL：024-573-9855　Email：fukui@branche-ms.info