

報道関係者各位 プレスリリース



2023年6月29日

株式会社エムピーキッチン

【三田製麺所×伝説のすた井屋】

三田製麺所史上一番“アツい”夏フェア開催！総重量約770g

スタミナコラボメニュー『伝説のすたみな油そば』期間限定新発売

夏季限定の定番激辛メニュー「灼熱シリーズ」に
新開発スパイスを使用した『灼熱カレーつけ麺』が仲間入り！



株式会社エムピーキッチン(本社:東京都渋谷区、代表取締役:村上竹彦)が運営する「つけ麺専門店 三田製麺所」は、2023年7月4日(火)~8月31日(木)の期間、「伝説のすた井屋」とのコラボメニュー『伝説のすたみな油そば』を販売いたします。また、夏季限定激辛メニュー「灼熱シリーズ」から『灼熱つけ麺』『灼熱カレーつけ麺』の2商品も同時販売いたします。

■スタミナコラボメニュー登場！三田製麺所×伝説のすた井屋

三田製麺所は主力業態の「つけ麺専門店 三田製麺所」を国内41店舗、海外5店舗、出前専門店170店舗を出店している(※2023年6月時点)つけ麺のパイオニアです。そして、このたび新たな伝説を作るため、スタミナとボリューム満点の丼ぶりを提供する「伝説のすた井屋」とタッグを組み、新開発したコラボメニュー『伝説のすたみな油そば』を期間限定で販売いたします。

『伝説のすたみな油そば』は、特製すたみなチャーシュー・すたみな唐揚げなどの具材をふんだんにトッピングし、並盛で総重量約 770g(※たくあん飯込み)、大盛り約 900g と、三田製麺所の汁なし油そばシリーズでは史上最高峰のボリュームとなっております。三田製麺所の極太麺に、すた井秘伝の『ニンニク醤油ダレ』がよく絡み、味の相性も抜群です。また、「伝説のすた井屋」をリスペクトしたたくあん飯は、追い飯的に召し上がっていただくのもおすすめです。

つけ麺のパイオニア「三田製麺所」ファンの方も、井のスタミナ王「伝説のすた井屋」ファンの方も、パンチのきいたスタミナ満点のコラボ商品で、お腹もココロも満たしてみたいはいかがでしょうか。

【三田製麺所×伝説のすた井屋】 “伝説”のコラボメニュー開発秘話！

「コロナ、原材料価格の高騰、人不足など相次ぎ、逆境が続く飲食業界ではありますが、今回のようなコラボレーションを通じて飲食業界全体を少しでも明るくしていきたいと思っております。その中で、「三田製麺所」と「伝説のすた井屋」は出会うべくして出会ったブランドだと思っております。商品は違えど、我々がお客様に提供したい価値は変わりません。

メニュー開発の際には、「三田製麺所」と「伝説のすた井屋」の最高のコラボ商品をつくり上げるための熱い想いがぶつかり合いました。結果、夏バテや暑さを吹き飛ばす、最高に「アツい」スタミナ満点の商品が完成いたしました！

既に我々のブランドをご存知の方も、このコラボを通じて知っていただく方にも、ぜひ双方のガツンとパンチのあるコラボ商品をお腹いっぱいお召し上がりいただき、お腹いっぱい、こころもいっぱいになっていただければ幸いです。」



エムビーキッチン取締役社長 石川晃久

【販売内容(税込み)】

・伝説のすたみな油そば……1,200 円

※大盛は+100 円

・すたみな唐揚げ…2 個 320 円、4 個 640 円

【販売店舗】

国内の三田製麺所 ※ダイバーシティ東京 プラザ店除く

【販売期間】

2023 年 7 月 4 日(火)から 2023 年 8 月 31 日(木)



■三田製麺所の夏の風物詩！初代季節限定商品「灼熱シリーズ」同時発売！



『灼熱つけ麺』は、三田製麺所の季節限定商品第1号にして夏の定番となった激辛つけ麺で、2011年の初登場から12年経った今もなお根強い人気を誇る一杯です。辛さのレベルは“1辛・2辛・3辛・極限”の4段階からお好みに合わせてお選びいただけます。厳選した唐辛子（天鷹・ハバネロ・パプリカ）を独自配合した激辛の『灼熱スパイス』と、辛さの中にフライドガーリックの旨味が染み出た『灼熱ラー油』は、濃厚豚骨魚介スープと相性抜群です。

また、今年は『灼熱つけ麺』に加え、『灼熱カレーつけ麺』も同時販売いたします。『灼熱カレーつけ麺』は、オリジナル開発した限界突破の辛味と旨味をお楽しみいただける『進撃スパイス』を使用しております。また、『進撃スパイス』の辛みを立たせるために、赤唐辛子、青唐辛子と胡椒を絶妙な配分でMIXしております。特製カレーだれに灼熱の刺激が合わさった夏の食欲をそそる一杯となっております。

夏の猛暑による夏バテも吹き飛ばす、長年支持されつつ毎年進化し続ける激辛の一杯をお楽しみください。

【灼熱感 MAX！『進撃スパイス』独自開発成功のご報告】

私たちは、三田製麺所の夏をもっと辛く、もっと灼熱にするべく、オリジナルで『進撃スパイス』を調合することに成功いたしました。

■「進撃スパイス」成分表

京都産の黄色い唐辛子『京の黄真珠』

+元・ギネス認定された激辛トウガラシ『トリニダード・スコープオン』



【販売内容(税込み)】



・灼熱つけ麺 ……1,090 円

・灼熱カレーつけ麺 ……1,200 円

※大盛まで同料金

【販売店舗】

国内の三田製麺所 ※ダイバーシティ東京 プラザ店除く

【販売期間】

2023年7月4日(火)から2023年8月31日(木)

■つけ麺専門店 三田製麺所について



三田製麺所は2008年に東京港区の三田に1店舗目をオープン。2023年3月現在、国内41店舗、海外5店舗、出前専門店170店舗を出店しています(※2023年6月時点)。つけ麺普及の伝道師として王道の「豚骨魚介つけ麺」のほか、数多くの季節限定つけ麺を提供。また、サイドメニューも充実。名物の唐揚げは第11回からあげグランプリ東日本しょうゆダレ部門で金賞を受賞。通販事業やYouTubeでの動画投稿など、つけ麺をより身近に感じて頂くため、様々な取り組みに挑戦中です。

【公式サイト・SNS】

三田製麺所公式サイト: <https://mita-seimen.com/>

通販サイト : <https://ec-mpkitchen.shop/>

公式 Twitter : <https://twitter.com/mitaseimen>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/mita.seimen_official/

公式 YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCgAvvw20Rg6tILjuxWPC-Lw>

■株式会社エムピーキッチン 会社概要

商号 : 株式会社エムピーキッチン

設立 : 1992年3月

本社所在地 : 150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-6-11 川上ビル 2F

従業員数 : 1,500名(正社員200名、パートナー1,300名) ※2022年12月末

代表 : 代表取締役 村上 竹彦

事業内容 : 飲食店の総合開発及び運営

URL : <http://www.mpkitchen.co.jp/>

Tel : 03-3770-0077