

デリバリー & テイクアウトアプリ menuが“麺”に特化した夏の特集を発表

各界のグルメ人オススメの有名店とコラボレーション、お家で夏を楽しむイエナカ外食を提供

「menu、冷やし麺のデリバリーはじめました。」

2021年7月2日（金）より特集、基本配達料金無料キャンペーン開始

menu株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役：渡邊 真）が運営するフードデリバリー & テイクアウトアプリ menu（メニュー）は、2021年7月2日（金）より、「menu、冷やし麺のデリバリーはじめました。」特集を開始いたします。



menuでは、長期化するおうち時間をお食事によって充実したものにして欲しいという想いから、急速なエリア拡大、menuでしか食べられない有名店のお食事の提供に尽力してまいりました。

この度menuは、外出自粛傾向によって季節感を感じづらいなかでも、自宅で外食と変わらない食体験ができる“イエナカ外食”としてお手軽に夏らしさを感じてほしいと考え、夏の風物詩として愛される「冷やし麺」の提供を開始いたします。

麺類は「提供時に適切な温度で食べられない」「麺が伸びてしまう」という理由から、デリバリー・テイクアウトの提供が難しく、不向きであると言われていました。美味しいお食事にごだわるmenuは、デリバリーだからこそ美味しい冷やし麺の提供を追求し、各界のグルメ人とタッグを組み、有名店とコラボレーションを実現しました。またお客様の手元に届いたタイミングで最適な味・麺の状態になるように、麺や容器、スープをデリバリー仕様にする事で、通常のデリバリーでは提供が難しい麺類を、お届けのタイミングでベストな状態でお召し上がりいただけます。

王道の「冷やし中華」をはじめ、「冷やしラーメン」や「冷やしパスタ」など、「冷やし麺」が急速に進化している中で、様々な種類のお食事を提供できるmenuだからこそ、「冷やし麺」特集を実施いたします。

ぜひこの機会にmenuがお届けする「冷やし麺」で、夏を感じられるイエナカ外食をお楽しみください。

menu独占！「冷やし麺」一覧（一部抜粋）

有名チェーン店から知る人ぞ知る個人経営のお店まで、数多くの「冷やし麺」を準備いたしました。なかでも、各界のグルメ人が推薦する「冷やし麺」の中から一部をご紹介します。おうちでも外食のように食べられる美味しさの秘密は、「menu×グルメ人」と加盟店舗がこだわって開発した、麺や容器、スープにあります。

※ご提供エリアは、お住いの地域により範囲外の場合がございます。予めご了承ください。

日本一ラーメンを食べた男・大崎 裕史さんオススメ！

柑橘ジュレのさっぱりとらーめんのこってりが新感覚！お届けタイミングに合わせたジュレの工夫

商品がお手元に届く頃、スープと柑橘ジュレがちょうど食べ頃になるように温度管理されています。またスープと柑橘を別々にし、それぞれをシャーベット状にすることでデリバリーでも冷たさをキープすることが出来ます。

麺屋武蔵：「冷やし塩ら〜麺（柑橘入り）」

価格：1,500円（税込）

提供開始日：提供中

提供エリア：渋谷・新宿・池袋・吉祥寺・六本木周辺



食ベログフォロワー日本一・川井 潤さんオススメ！

店舗で手打ちしたおうどんをしっかりと氷で締め、お家でも冷たく美味しい！こしのあるおうどん

冷やし麺の最も大きな特徴であるスープや麺の“冷たさ”を、デリバリーでもお届けできるよう、パッケージやおうどんの袋詰め等に気を遣い商品開発いたしました。またそれぞれのお店で打ち立て、湯がきたての丹精込めたおうどんは明太子と絶妙に絡み合うように仕上げしております。

つるとんたん：明太子の冷たいおうどん

価格：1,480円（税込）

提供開始日：提供中

提供エリア：有楽町・大手町・六本木・浜松町・新宿・池袋・渋谷・三軒茶屋周辺



音楽界のグルメ番長・小宮山 雄飛さんオススメ！

野菜のみを使用し、素材の味を活かしたカレー × 蕎麦！栄養たっぷり冷やし麺

ミシュラン二つ星獲得の野村シェフが手掛けるのは、肉を使用せず野菜のみで作ったカレー。植物性食材のみで作ってあるとは思えない程の深いコクと凝縮された旨味のカレーを視覚的にも楽しめるよう、トッピングのお野菜にもこだわりました。茹でたてのお蕎麦に、蕎麦用に作った特別なカレーソースを和えることでデリバリーの際にも麺が固まらず、一体感が出るように工夫しています。

shojin 宗胡：「野菜たっぷり冷やしカレー南蛮」

価格：1,836円（税込）

提供開始日：7月2日（金）

提供エリア：六本木周辺



「料理の鉄人」放送作家・小山 薫堂さんオススメ！

長時間かけて丁寧に抽出したすっぽん出汁と昆布、鰹の優しい味わいが夏にぴったり

色彩・味わい・食感の変化を五感で楽しんでいただけるような具材選びにこだわり、長時間かけて丁寧に抽出したすっぽん出汁に、昆布・鰹の混合出汁を加えた特製のスープをシャーベット状に仕上げることでデリバリーに最適な仕上がりにいたしました。

銀座下鴨茶寮 東のはなれ：「すっぽん出汁冷麺」

価格：1,944円（税込）

提供開始日：7月2日（金）

提供エリア：銀座周辺



menuと各界のグルメ人がタッグを組んだ「menu×グルメ人」とは

クオリティの高いお食事の提供にこだわるmenuは、「menu、冷やし麺のデリバリーはじめました。」特集を行うにあたって、どの飲食店に協力をいただくのか、どのメニューをデリバリー用に開発するのかを各界のグルメ人と協議のうえ決定しました。今回はラーメン評論家の大崎 裕史さん、食ベログフォロワー日本一の川井 潤さん、音楽界のグルメ番長の小宮山 雄飛さん、「料理の鉄人」放送作家の小山 薫堂さんの4名に参加いただきました。



大崎 裕史さん
ラーメン評論家



川井 潤さん
食ベログフォロワー日本一



小宮山 雄飛さん
音楽界のグルメ番長



小山 薫堂さん
「料理の鉄人」放送作家

「menu、冷やし麺のデリバリーはじめました。」配達料無料キャンペーン概要

■ キャンペーン内容

期間限定で、配達料無料キャンペーンを実施。特集の冷やし麺をご注文いただいた方（商品代金1,500円以上）を対象に、期間内は配達料を無料でお届け致します。

■ キャンペーン期間

2021年7月2日（金）～7月15日（木）

■ 注意事項

※付与されるクーポンは、商品代金1,500円以上でご利用いただけます。

※配達可能エリアは一部の地域に限られています。アプリ上でご確認いただいたうえでご利用ください。

※付与されたクーポンは、他のクーポンとの併用はできません。

※テイクアウトのご利用の際は、クーポンのご使用ができません。

※本キャンペーンは都合により予告なく終了、変更、中止する場合がございますので、ご了承ください。

menuとは

menuは、スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウト機能と、2020年4月より本格開始のデリバリー機能をご利用いただけるアプリです。国内大手チェーン店から地元の人に愛される個人経営の飲食店まで、国内デリバリー・テイクアウトプラットフォームでは加盟店増加数No.1*のラインナップをお好きな場所でお楽しみいただけます。

さらに、デリバリーでは月額980円で①基本配達料無料②1,500円以上で商品代金5%オフ③毎月もらえる特典クーポンなど、様々なオトクをお楽しみいただける「menu pass」が大変好評をいただいております。

※TPCマーケティングリサーチ調べ/主要デリバリーテイクアウトプラットフォームを提供する15社を対象/調査対象期間：2020年4月から9月

概要

展開エリア : 47都道府県 ※2021年6月時点
加盟店舗数 : 約60,000店舗 ※2021年6月時点
アプリダウンロード料金 : 無料
アプリダウンロードURL : <https://go.onelink.me/MWIV/e59d742b>
対応OS : iOS/Android

