

辛さの違う唐辛子を数種類ブレンドした
秘伝の辛味噌が「旨辛さ」のカギ

「チゲ味噌ラーメン」

10月26日(水)より期間限定で全店舗提供開始！

株式会社ハイデイ日高（本社：埼玉県さいたま市大宮区／代表取締役社長：青野敬成）は、2022年10月26日（水）より、「日高屋」全店舗にて、季節商品「チゲ味噌ラーメン」を期間限定で提供開始いたします。



●今年も「チゲ味噌ラーメン」の季節がやってくる！

毎年ご好評いただいております「チゲ味噌ラーメン」は、コクのあるスープに旨辛さが後を引く日高屋自慢の人気メニューです。昨シーズンの販売食数は、100万食以上！2011年の販売開始から、様々な方にご愛顧いただいております。

食べ応えのある具材は、豚肉、国産ニラ、白菜キムチ、国産玉ねぎを使用。中華鍋でサッと炒め、一気にスープと合わせることがおいしさのポイントです。辛さの違う唐辛子を数種類ブレンドした秘伝の辛味噌が、「チゲ味噌ラーメン」オリジナルの旨味と辛みの絶妙なバランスのスープを生み出すカギとなっています。

さらに、仕上げの溶き卵でまろやかさが加わり、普段、辛いものが苦手なお客様にもおいしく召し上がっていただけます。

●商品開発責任者のコメント

いつも「チゲ味噌ラーメン」の季節を楽しみにしていただき、ありがとうございます。
今年はファンの皆様からのお問い合わせも多く、例年よりも少し早く販売を開始することになりました。コクのあるスープは、日高屋オリジナルの喜多方風の太麺とも相性抜群です。

ぜひ、今年も「チゲ味噌ラーメン」をお楽しみ下さい！



●季節商品「チゲ味噌ラーメン」

期間限定販売

定価：670円（税込）

- ・餃子セット 910円（税込）
- ・半チャーハンセット 940円（税込）

●日高屋おすすめアレンジ

① 辛さが足りない方に！

ラー油追加 又は 秘伝の辛味噌追加 +50円（税込） 又は キムチ追加 +200円（税込）

② 辛さを少しマイルドにしたい方に！

お酢追加 又は 温泉玉子追加 +110円（税込）

③ ガッツリ食べたい方や、スープを最後まで楽しみたい方に！

半ライス追加 +120円（税込）

④ 餃子や半チャーハンのセットをご注文いただいた方に！

チゲ味噌ラーメンのスープに浸して食べると、また違った味わいに！？

【企業情報】

会社名：株式会社ハイデイ日高

所在地：埼玉県さいたま市大宮区大門町二丁目118番地 大宮門街 SQUARE 10階

事業内容：中華料理を中心とした飲食チェーンの展開と経営

※日高屋店舗数：398店舗(2022年10月13日現在、FC店舗を除く)

日高屋に関する情報は、twitterで随時配信しています。

@hidakaya_tweet