

Press Release

2012年6月1日
有限会社なんつつ亭

報道関係者各位

秘伝の黒マー油入りとんこつラーメンのなんつつ亭、
サービスエリアで開催される「カレーグランプリ in Highway」に初参加
海老名サービスエリア(下り線)にて期間限定提供

～1杯で4つの楽しみ「夏野菜と味噌のキーマカレー風つけ麺」を考案～

このたび、有限会社なんつつ亭(本社:神奈川県秦野市松原町1-2 代表取締役:古谷一郎)は、中日本エクシス様主催の2012年のカレーの王様を決定する「カレーグランプリ in Highway」に参加し、東名高速道路海老名サービスエリア(下り線)において、西洋フード・コンパスグループ株式会社(本社:東京都豊島区東池袋3-13-3 代表取締役社長:幸島武)が運営するフードコート内「ゑびな軒」へレシピを提供いたしました。

2012年の「カレーグランプリ in Highway」は、東名高速道路、小田原厚木道路、西湘バイパスの対象サービスエリア、パーキングエリアより「カレーを使用した料理」を16エリア、25品目出品し、その中から利用者の投票により順位を決定するイベントで、6月1日(金)～7月10日(火)まで開催されます。

なんつつ亭が考案した「夏野菜と味噌のキーマカレー風つけ麺(小ライス付き880円)」は、麺には太麺を使用し、その上にキーマカレーを贅沢に盛り付けた1品です。つけだれは、味噌スープにパプリカやナスなどの野菜をトッピングし、さらにクリームとなんつつ亭の秘伝の黒マー油(※)をアクセントに使った洋風なつけ麺に仕上げました。

①シンプルに麺とつけだれで、②キーマカレーと麺をあえて混ぜそばに、③混ぜそばにしたものをつけだれで、④最後にごはんをつけだれにいれてリゾット風にして、4つの食べ方を楽しめる期間限定メニューをこの機会に是非召し上がって下さい。



イラスト解説付き食法講座。

(※)黒マー油は、7種に揚げ分けたにんにくをブレンドしたなんつつ亭特製の調味オイルです。創業15年、その味を守り続けています。

〈本件に関するお問い合わせ先〉
有限会社なんつつ亭 本部事務所
TEL:0463-89-0555 / FAX:0463-89-0666
E-mail:info@nantsu.com