

2010年5月11日

報道発表資料

株式会社神戸らんぷ亭

## 牛丼・定食チェーン「神戸らんぷ亭」の全店舗にて 5/10より『ねぎとろ丼』を発売開始しました!!

～ 健康志向メニューで低カロリー！ご年配の方でも安心できる新商品のご提案です！～

日本初のセルフサービス型牛丼・定食チェーン「神戸らんぷ亭」(1)を展開する株式会社神戸らんぷ亭(東京都台東区・代表取締役社長 辻岡 敬・以下、神戸らんぷ亭)は、5月10日より「ねぎとろ丼」の販売を全店舗にて開始しました。

ねぎとろ丼<みそ汁付>(並:500円、ごはん大盛:550円)の特徴は、若年層だけでなく男女問わず幅広い層に人気の「まぐろのすき身」に青ネギと白ネギをトッピング。今回のメニューに使用するマグロには高血圧症状、動脈硬化、脳卒中、骨軟化症の予防と改善などがあるといわれております。また、すき身にたっぷり含まれる脂身であるトロには、DHA(ドコサヘキサエン酸)やIPA(イコサペンタエン酸)が多く含まれ、血中のコレステロール値を低下、さらには血液をサラサラにするとされ脳卒中などの予防に有効とされます。

またトッピングのねぎには、味わい深い「白ねぎ」と、香り高い「青ねぎ」をブレンドして使用しています。

今後も「神戸らんぷ亭」では、どんな世の中でもお客様にとって「食べる楽しみ」のご提供と「胃袋の味方」になれるよう日々新商品のリリース展開して参ります。

1:

「日本初のセルフサービス型牛丼チェーン神戸らんぷ亭」は、1993年の創業以来、ハンバーガー店などのファーストフード業態での前払いセルフサービスを牛丼や定食の店舗にて提供することにより、ファーストフード感覚で待ち時間が短くすむということ、店側の人件費コストの削減など、お客様に安くより良い商品を安くご提供できるようにと顧客本位で現在も同業態を継続して参ります。



「ねぎとろ丼」の商品について

みそ汁付(並盛)500円 (ごはん大盛)550円



- ・トロは「メバチマグロのすき身」を中心に使用
- ・ねぎは「青ねぎ」と「白ねぎ」をブレンドして使用

試食会やお得なクーポンがもらえるメールマガジンとして神戸らんぷ亭ファンの皆様に人気です！

得 携帯からすぐに応募！

サイドメニューが当たる！  
クーポンが当たる！  
キャンペーン 実施中

**オトク**

携帯電話に 情報発信中！

応募は [klt@kobelamppei.mjmk.jp](mailto:klt@kobelamppei.mjmk.jp)  
へ空メールを送信



当社の紹介は以下のとおりです。

【株式会社神戸らんぷ亭】 (<http://kobelamptei.co.jp>)

・所在地: 東京都台東区浅草橋1丁目32番6号

・代表取締役社長 辻岡 敬

・資本金: 1億円

・設立: 1993年8月25日

・事業内容: 牛どんチェーンの展開

・店舗数: 35店舗 (2009年度12月1日現在)

報道機関からのお問い合わせ先

【PR・広報事務局】

DHE 株式会社

担当: 柳原 (やなぎはら) [hide@dhe.co.jp](mailto:hide@dhe.co.jp) TEL 03-5427-8880 FAX 03-5457-8885

【神戸らんぷ亭 会社/店舗担当】

株式会社神戸らんぷ亭 担当: 山崎 (やまざき) [klt-yamazaki@air.ocn.ne.jp](mailto:klt-yamazaki@air.ocn.ne.jp) TEL 03-3863-3931

DHE 株式会社は、株式会社神戸らんぷ亭のグループ会社で、本キャンペーンの PR を担当しております。

