



ラーメン評論家 山路力也さんがSNSで絶賛！
宮崎牛赤身肉と黒豚炙りチャーシュー焼肉ラーメンセット
KINTAN公式オンラインストアで期間限定販売

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、福岡焼肉kintanのオープンを記念して6月14日(水)よりKINTAN ONLINE STORE(<http://kintan-gift.com>)にて“宮崎牛赤身肉と黒豚炙りチャーシュー焼肉ラーメンセット”¥12,000を特別価格の¥9,800にて期間限定販売いたします。



焼肉KINTANは6月8日に西日本初となる「福岡焼肉kintan」をオープンいたしました。
九州は古くから港町として栄えていたため諸外国から数多くの食文化が持ち込まれ、現在も魅力的なご当地グルメが多くあります。そんな九州の食文化を、KINTANを通じて全国各地の皆様にお届けしたい。そんな思いから、九州を代表する宮崎牛の焼肉と、鹿児島県産の黒豚チャーシューの豚骨ラーメンのセットを開発いたしました。
黒豚チャーシューはKINTANの焼肉ダレを絡め、ホットプレートで香ばしく焼き上げてからラーメンに乗せることで、宮崎牛の焼肉と一緒に、KINTANならではの本格的な豚骨ラーメンをお楽しみいただけます。

KINTANの配送箱一体型のギフトBOX、熨斗掛け対応可能なので、お中元など夏のギフトにもおすすめです。

■ラーメン評論家 山路力也さんコメント

これを焼肉店のラーメンとあなどるなかれ。
オリジナルの麺も深みのある豚骨スープも、ラーメン専門店顔負けのクオリティに正直驚きました。
しかし、せっかく焼肉店が作るラーメンならば、チャーシューを焼いて乗せたら面白いのでは？とお伝えしたら、他では食べられない一杯を創り出して下さいました。このラーメンが家庭で食べられるのも嬉しいですが、KINTAN自慢の焼肉とセットとなれば、チャーシューだけではなく牛肉も焼いてラーメンに乗せちゃうぜいたくな楽しみ方も出来そうですね。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail: m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

◆焼肉KINTANが“焼肉ラーメン”を作る理由

焼肉ラーメンは10年間ラーメン店で修業し、経験と知識を積んだしゃぶしゃぶKINTAN代官山本店の料理長 野田が開発いたしました。

KINTANでは料理人がテーマに沿って開発した商品を週替わりランチとして提供し、味、販売数量、お客様のお声など様々な観点から全22店舗で競い合い、グランプリを決める【週替わりランチバトル】を定期的に開催しております。

今回、【九州の食材】をテーマにしたランチバトルで誕生したこちらのラーメンは、しゃぶしゃぶKINTAN代官山本店で、5日間で174杯、1日に最大56杯を売り上げ、5日間のうちに2度3度とリピートするお客様もいらった大人気商品です。またラーメン評論家の山路力也さんのSNSで、「2023年5月に食べた美味しいラーメン8選」にお選びいただきました。

※山路力也さんのインスタグラム→(@ymjrky)

そんな人気のラーメンを全国で味わえるようにオンラインストアでの販売を決定いたしました。

焼肉もラーメンもどちらも楽しんで欲しいという想いから、九州の“宮崎牛”の焼肉とセットで販売をいたします。



ラーメン作りの知識と技術を持ち、KINTANに入社して約6年、肉職人として活躍する野田が辿り着いたのは、焼肉を楽しんだホットプレートでチャーシューを焼肉のように焼き上げ、ラーメンに乗せて完成させる焼肉ラーメン。

鹿児島県産黒豚の旨味と甘味を逃がさないよう、ブロックのままスープに入れて煮込み、自家製のチャーシューダレに漬け込みます。食べ応えのある5mm幅を3枚、ホットプレートで香ばしく焼き上げてからラーメンに乗せることで脂が溶け出し、ラーメンにコクをプラスします。

◆スープのこだわり

博多ラーメンならではの濃厚豚骨スープ。

国産豚の豚頭・背ガラ・げんこつ・豚足、国産鶏のもみじを12時間煮込んで炊いた本格スープは濃厚ながら臭みを抑え、クリーミーな喉越しで、誰でも抵抗なく食べられます。



◆麺のこだわり

野田自らが埼玉の麺工房まで足を運び、「島の大地」という小麦粉を独自配合して作り上げた通称「野田麺」。九州ラーメンならではのストレート細麺、ザックリした噛み心地が特徴です。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

■宮崎牛について

宮崎牛は宮崎県で生まれ、飼育された牛の中でも選ばれた種雄牛を父に持ち、さらに肉質等級が4等級以上という厳しい条件をクリアした黒毛和牛のみを“宮崎牛”を呼称します。宮崎平野の温暖な気候と大自然に恵まれた環境でのびのびと育った宮崎牛は、肉質が良く、脂身が細やかで風味豊かです。

■宮崎牛赤身肉と

黒豚炙りチャーシューの焼肉ラーメンセット
12,000円→特別価格9,800円 (2～3名様用)

〈商品内容〉

- ・宮崎牛 赤身肉 20g×10枚
- ・宮崎牛 ミスジ 30g×4枚
- ・宮崎牛 サーロイン 200g×1枚
- ・KINTAN焼肉のタレ 1本(100ml)
- ・めんたいクリームチーズキムチ 200g
- ・黒豚炙りチャーシューの焼肉ラーメン 2食



■ジューシー仙台牛とさっぱり宮崎牛赤身肉の
焼肉セットと黒豚炙りチャーシューの焼肉ラーメンセット
15,000円→特別価格13,500円 (2～4名様用)

〈商品内容〉

- ・A5仙台牛 上カルビ 25g×8枚
- ・A5仙台牛 イチボ 20g×4枚
- ・宮崎牛 厳選赤身肉 20g×8枚
- ・宮崎牛 ミスジ 30g×4枚
- ・KINTAN焼肉のタレ 1本(100ml)
- ・めんたいクリームチーズキムチ 200g
- ・黒豚炙りチャーシューの焼肉ラーメン 2食



■黒豚炙りチャーシューの

焼肉ラーメンセット(3食入り) 3,980円

〈商品内容〉

- ・こってり濃厚豚骨(白) 1食
- ・シビ辛濃厚豚骨(赤) 1食
- ・漆黒のマー油 濃厚豚骨(黒) 1食
- ・KINTAN焼肉のタレ 1本(100ml)



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

【公式ECサイト】

◆KINTANオンラインストア <http://kintan-gift.com>

【焼肉KINTANについて】



焼肉 KINTAN



KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。

30日間熟成KINTANや日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付きKINTANミスジが好評です。

※URL: <http://kintan.restaurant/>

【KINTAN IN THE HOUSEについて】



KINTANから誕生したテイクアウトブランドです。

KINTANの味をそのままご自宅やオフィスでお楽しみいただけるよう、焼肉弁当やしゃぶしゃぶ弁当を販売しています。

※URL: <http://kith.kintan.restaurant>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内20店舗・神奈川県に1店舗、福岡県に1店舗を展開しています。

焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBCを展開しています。

※URL: <http://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail: m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129