

報道関係各位

麺屋優光グループがフランチャイズ事業を展開。滋賀県に初出店。

**行列の絶えない京都発のラーメン店、麺屋優光グループの
フランチャイズ一号店「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」が
2021年5月13日(木)にオープン！**

この度、株式会社Fab(本社：滋賀県大津市、代表取締役：渡邊賢太)は、洗練された味わいで好評を博す京都発のラーメン店麺屋優光グループと事業提携を行い、2021年5月13日(木)よりフランチャイズ第一号店「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」を滋賀県大津市にオープンすることをお知らせします。



ラーメン屋麺屋優光グループの特徴

- * テレビ取材実績多数。関西屈指のラーメン激戦区・京都一乗寺でもさながらの好評を博す、行列の絶えないラーメン店。
- * 貝の旨味が広がるスープ、毎朝製麺する「自家製麺」使用、上質で甘い脂が特徴のチャーシューが魅力。
- * 一人で入りやすく、女性客も多数。オープンキッチンで開放感抜群の清潔感のあるラーメン屋。

麺屋優光グループ二号店「麺屋 聖」フランチャイズ事業のポイント

- * 株式会社Fabが麺屋優光グループと事業提携を行い、「麺屋 聖」のフランチャイズ一号店を開業。
- * 同グループが滋賀県に出店するのは、新店舗「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」が初。
- * フランチャイズ事業では、2021年~2022年にかけて全国で数十店舗の展開が決定。同グループ全体で5年で100店舗の展開を見据えている。

ラーメン屋麺屋優光グループ概要・フランチャイズ展開による展望

麺屋優光グループは、京都から世界へ、今までになかった最高のラーメンを届けることを目標に掲げ、美味しい麺・チャーシュー・スープ作りに励んできました。「麺」は毎日製麺しており、強いコシ・全粒粉で香る小麦の風味が特徴の自家製麺。あさり、しじみ、牡蠣の旨味が利いた出汁に、京都の醤油を加えたこだわりのスープ。そして口の中でとろけるほど柔らかく、上質な甘い油が特徴の本格チャーシュー。そんな至高のラーメンを提供してきた麺屋優光グループは、2017年10月に京都で一号店「麺屋 優光」を出店して以来、全国からお客様が訪れるほど愛されてきました。二号店「麺屋 聖~kiyo~」は関西屈指のラーメン激戦区・京都一乗寺に出店するも、一号店と変わらず行列が絶えないほど好評を博しています。

当社は、そんな麺屋優光グループと事業提携を行うことで、同グループのエリア拡大を促進できるよう、フランチャイズ事業によって加勢することとなりました。現在フランチャイズ事業では2021年~2022年にかけて全国で数十店舗の展開を決定しており、同グループ全体では、5年で100店舗の展開を見据えています。

フランチャイズ一号店「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」店舗概要・こだわり

「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」は、京都烏丸御池のオフィス街、そして関西屈指のラーメン激戦区一乗寺で人気を博す麺屋優光グループのフランチャイズ一号店。貝汁醤油ラーメンをはじめ、当社特製の正統派醤油ラーメン、しっかりとした味わいが楽しめる濃厚な醤油ラーメンと、それぞれ異なる醤油を使った3種類のラーメンをご用意しました。チャーシューは、本店優光同様の独自製法を施したこだわりの逸品です。豚肉本来の旨味を引き出す為に、低温で4時間じっくりと火を通し、しっかりとした食感に仕上げました。メンマや煮卵等のトッピングも全て自家製です。細部までこだわり抜いた一杯をどうぞご賞味ください。

■麺屋 聖~kiyo~雄琴店

新店舗名 : 麺屋 聖~kiyo~雄琴店
所在地 : 滋賀県大津市雄琴5丁目222
オープン日 : 2021年5月13日(木)

■麺屋優光グループ 各店舗HP

・一号店「麺屋 優光」 : <https://yukou-kiyo.com/index.html>
※食べログ : <https://tabelog.com/kyoto/A2601/A260202/26029638/>
・二号店「麺屋 聖」 : <https://yukou-kiyo.com/kiyo.html>
※食べログ : <https://tabelog.com/kyoto/A2601/A260303/26031309/dtlrvwlst/>

麺屋優光グループが提供するこだわりの貝出汁ラーメン

麺屋優光グループは麺・チャーシュー・スープ全てに研究を重ねています。「麺」は強いコシ、全粒粉で香る小麦の風味が特徴の自家製麺。徹底した温度、湿度管理された自社製麺所で、毎朝製麺しています。スープはあさり、しじみ、牡蠣の旨味が利いた出汁に、京都の醤油を加えて作りました。チャーシューは口の中でとろけるほど柔らかく、上質な甘い油が特徴。さらに豚肉の甘い脂がスープに溶け出すことで、より深い味わいが感じられる一杯に仕上がっています。



麺

併設の自社製麺所で毎朝製麺した自家製麺は醤油ベースのスープによく絡み、モチモチとしたコシのある食感が特徴です。



チャーシュー

チャーシューは、本店優光同様の独自製法を施したこだわりの逸品。豚肉本来の旨味を引き出す為に、低温で4時間じっくりと火を通し、しっかりとした食感に仕上げました。
※画像は聖本店のみ提供



スープ

チャーシューの油と混ざることによって完成する麺屋聖の特製醤油スープを3種類ご用意しております。出汁、醤油の美味しさを感じてください。

オープン前日に先行レセプション開催 | インスタグラム投稿で、先着200名にラーメン無料提供！

「麺屋 聖~kiyo~雄琴店」は、5月13日(木)のグランドオープンに先駆け、前日の5月12日(水)にインスタグラム投稿を行っていただける先着200名の方に、ラーメンを無料提供いたします。

予約は完全不可、先着順のご案内となります。麺屋優光グループの極上一杯を無料で食べられるこの機会を、どうぞお見逃しなく！

■先行レセプション開催概要

- 実施店舗 : 麺屋 聖~kiyo~雄琴店
開催日時 : 2021年5月12日(水)12:00～ ※売り切れ次第終了
所在地 : 滋賀県大津市雄琴5丁目222
条件 : インスタグラム投稿を行っていただける方、ラーメンを美味しく召し上がってくれる方

■新型コロナウイルス対策について

皆さまが安心してお食事いただけますよう、従業員やお客様のアルコール消毒の徹底、従業員の検温や手洗い・うがい、全席の亚克力板設置等、定期的な換気等、新型コロナウイルスの感染予防に努めています。

株式会社Fabについて

- 会社名 : 株式会社Fab
代表者 : 代表取締役 渡邊賢太
所在地 : 〒520-0101 滋賀県大津市雄琴5丁目222
TEL : 077-572-9683
事業内容 : 優光グループFC事業店舗開発