

報道関係各位

京都強豪ラーメン店御用達の「近藤製麺」の麺、同社門外不出の醤油を使用

京都背脂醤油ラーメン店『麺屋EDITION』

2023年5月1日（水）より京都「七条駅」付近に新オープン

～農林水産大臣賞受賞の京都ブランド豚チャーシュー、地元農家の朝採れ「九条ネギ」を使用。

先着100名限定レセプションでは、オープン時間1時間前に整理券完売に～

株式会社Fab(本社：滋賀県大津市、代表取締役：渡邊賢太)は、この度、京都の最古参ラーメン店「近藤製麺」の麺や醤油を使用した、京都背脂醤油ラーメン店『麺屋EDITION』を、2023年5月1日（水）より京都の京阪「七条駅」付近に新オープンします。

当店では、「ラーメン激戦区」と言われる京都で、京都ラーメンの代表格「背脂醤油ラーメン」を提供します。チャーシューは、甘味があり柔らかい霜降りが特徴の、農林水産大臣賞受賞歴のある京都ブランド豚「京丹波高原豚」を使用するほか、地元で広大な九条ネギ農園を営む株式会社 秀栄の朝採れ「九条ネギ」を使用。

先着100名限定レセプションでは、オープン時間1時間前に整理券が完売するほど、好評のイベントとなりました。店舗は、京町家を改装した鴨川に程近い立地。京都らしさが存分につまったラーメン店がオープンします。



プレスリリースのポイント

- ・ メイン商品は、京都ラーメンの代表格「背脂醤油ラーメン」
- ・ 京都強豪ラーメン店御用達の近藤製麺の熟成麺、近藤製麺の門外不出の醤油を使用
- ・ 農林水産大臣賞受賞の京都ブランド豚「京丹波高原豚」のチャーシュー使用
- ・ 地元の広大な九条ネギ農園から毎朝入荷した朝採れ「九条ネギ」をラーメンにふんだんに使用
- ・ 鴨川にほど近い京町家をリノベーションした、開放感のある店舗
- ・ 朝8時～夜22時までオープン。朝ラーメン、締めラーメンも楽しめる店舗
- ・ 先着100名限定レセプションでは、オープン前1時間前に整理券が完売するほど好評を博す

商品のこだわり ～強豪京都ラーメン店御用達の近藤製麺の麺・醤油、 京都ブランド豚のチャーシュー、地元九条ネギ農園の朝採れ「九条ネギ」使用～

①強豪ラーメン店御用達の近藤製麺の麺や醤油を使用

強豪京都ラーメン店御用達の近藤製麺の麺や、醤油を使用。近藤製麺の麺は、防腐剤を使用せず、硬めの低加水麺であることが特徴。小麦粉の味がストレートに反映され、スープに麺がよくからみます。

また醤油は昔ながらのあっさりとした味わいに仕上げました。こってりとした背脂と相性抜群のスープに仕上がっています。



②西日本豚枝肉コンクールにて農林水産大臣賞を受賞した、京都のブランド豚「高丹波高原豚」のチャーシュー

「高丹波高原豚」は、寒暖差の激しい丹波高原で飼育されたことで豚本来のおいしさが引き出されています。パンを半分混ぜた飼料で仕上げることにより、肉色が浅く鮮やかで、甘味があり、柔らかい霜降りの豚肉であることが特徴です。



③地元の広大な九条ネギ農園から毎朝入荷。朝採れ「九条ネギ」を使用

地元で広大な九条ネギ農園を営む株式会社 秀栄の朝採れ「九条ネギ」を使用。香りと甘さが凝縮された九条ネギは、季節によって味がほんのり変化するのも特徴です。春はやわらかい味わいで、夏や秋にはピリッとした辛味があります。そして旬の1月から2月はより一層甘みが増します。そんな九条ネギをラーメンにふんだんに使用しました。



メニュー ～京都のブランド豚をふんだんに使用した”肉まみれ”特製醤油ラーメンも～

■ラーメンメインメニュー ※税込価格

- ・特製醤油ラーメン 並盛：1,230円
- ・背脂醤油ラーメン 並盛：930円
- ・ダークサイド 並盛：930円
- ・旨辛麺 1辛：980円

■サイドメニュー ※税込価格

- ・炙りチャーシュー丼 400円
- ・チャーシュー盛 500円
- ・唐揚げ（1個）170円
- ・餃子（6個）450円



店舗概要 ～鴨川に程近い立地で、京町家を改装した開放感のある店舗～

- ・店舗名：「麺屋EDITION」
- ・住所：京都市東山区下堀詰町234
※京阪本線「七条駅」3番出口から徒歩30秒
- ・オープン日：2024年5月1日（水）
- ・営業時間：8:00～22:00



オープン前先行レセプションの様子 ～オープン時間の1時間前に整理券完売～

『麺屋EDITION』は、2024年5月1日(水)のグランドオープンに先駆け、4月29日(月)に先着100名の方へ、ラーメンを無料提供いたしました。

その結果、オープン時間の2時間半前から列ができ始め、オープンの1時間前には整理券が完売。当初は先着100名の方への無料提供を予定していたところ、お並びいただいた方への感謝の意も込め、およそ120名の方に無料提供させていただきました。



会社概要

- 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
- 電話番号：077-572-9683
- 事業内容：ラーメンFC事業・店舗開発

