

報道関係者各位

2025年5月13日

株式会社くるめし

行列必至の大人気ラーメン店「野方ホープ」
5月13日(火)より「シェフコレ」でケータリングサービスの提供開始！
オフィスやイベント会場・ご自宅で、熱々できたてラーメンや
隠れ人気ニューの「のがほめし」をお楽しみください

国内最大級のパーティー料理予約サイト「シェフコレ」(運営:株式会社くるめし、本社:東京都渋谷区、代表取締役:小林 篤昌)は、2025年5月13日(火)より、東京・中野で生まれた老舗ラーメン店「野方ホープ」(運営:株式会社創龍、本社:東京都新宿区、代表取締役:上田 洋之)のケータリングサービスの提供を開始します。熱々のラーメンをできたてで皆さまにお届けします。



店舗ページ: <https://www.chef-colle.com/nogata-hope/>

■野方ホープのケータリング・キッチンカー



「野方ホープ」は、1988年創業に小栗 富美代氏が東京・中野の環状七号線沿いに創業・開店しました。小栗氏は当時シングルマザーで5歳の息子を店舗の2階で寝かしつけながら、女手一つでお店を切り盛りしていました。野方ホープのラーメンはそのような背景もあり野方ホープのラーメンには、豚骨・鶏のほかにジャガイモ・ニンジン・玉ねぎ・長ネギなど栄養を考えた野菜類がふんだんに使われ、母親の愛情が詰まった味わいです。「こってりだけどすっきりと食べられ病みつきになる」と評判を呼び、多くのファンに支持されてきました。この度「シェフコレ」を通じて、オフィスやご自宅にはケータリングスタイルで、イベント会場にはキッチンカーで、「野方ホープ」の店舗の味をそのままお届けします。ぜひ熱々のラーメンを皆さんでお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先
株式会社くるめし 広報担当:田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

■メニューのご紹介

・〈熱々でお届け〉野方ホーププラン



野方ホープの「背油豚骨醤油ラーメン」を作りたて熱々でご提供するプランです。豚骨・鶏の旨味に加え、多くの野菜から出る旨みで、濃厚ながらもまた食べたくなるスープの複雑な味わいを店舗の味そのままに表現しています。

価格: 1,100円(税込)

最低注文人数: 30名～

注文ページ: <https://www.chef-colle.com/nogata-hope/nogatahope1/>

・〈大満足〉熱々ラーメンと名物“のがほめし”プラン



熱々作りたての背油豚骨醤油ラーメンはもちろん、「野方ホープ」ファンから愛される名物ご飯も
のメニュー「のがほめし」の両方をお召し上がりいただける欲張りなプラン。「のがほめし」は、野方ホープ自慢のチャーシュー・煮
卵にインパクトのあるニンニクの香りが合わさった食欲を掻き立てる一品です。

価格: 1,680円(税込)

最低注文人数: 30名～

注文ページ: <https://www.chef-colle.com/nogata-hope/nogahomeshi2/>

■野方ホープの注文はこちら

<https://www.chef-colle.com/nogata-hope/>

■「シェフコレ」とは

「シェフコレ」は、企業の懇親会から入社式、忘新年会まで、様々なパーティーの場面において、ご予算や利用シーンに最適なお
好みのケータリング・オードブルを選ぶことができるサービスです。約150店舗・1,000以上のプランを掲載する国内最大級の
パーティー料理のデリバリーサービスです。

<https://www.chef-colle.com/>

【株式会社くるめし 概要】

所在地: 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者: 代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト: <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要: 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumeshi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)