

麵家くさびが極めた『鶏』の真骨頂！

『麵家くさび～鶏の章～』が12月1日郡山市にオープン！

オープンを記念して抽選で30名様に【ラーメン1年間無料券】をプレゼント！

このたび、株式会社ジンコミュニケーションズ（営業本部：福島県郡山市、代表取締役社長：高橋 仁）は、福島を中心に岩手県・宮城県を含む東北3県で計9店舗を運営する人気ラーメン店『麵家くさび』の新業態『麵家くさび～鶏の章～』を12月1日（火）郡山市にオープンいたします。『鶏』を贅沢に使った厚みのあるスープが自慢の一杯を、ぜひご堪能ください。



店舗ロゴ



鶏白湯

【ラーメン1年間無料券】プレゼントキャンペーン実施！

オープンを記念し、2015年12月1日（火）～3日（木）にご来店いただいた方の中から抽選で30名様に「鶏白湯」または「中華そば」を1年間無料でお召し上がりいただけるスペシャルチケットをプレゼント！

※2名様以上のご来店でご使用いただけます。ただし、無料対象はご本人様のみ。

※1日に一回のみご使用いただけます。 ※他券・他割引サービスとの併用不可。

※他人への譲渡は固くお断りします。 ※『麵家くさび～鶏の章～』郡山八山田店でのみご使用いただけます。

『麵家くさび〜鶏の章〜』オープンにかける想いと開発秘話

麵家くさびは、東北ではまだ珍しかった「豚骨醤油」を看板ラーメンとして営業を始めました。白濁したスープ・豚骨の香り・背脂の甘味・魚介ダシが練りこまれた麺という組み合わせは、初めてご来店されたお客さまに大きな驚きを与えると同時に、今では多くのお客さまに愛される味として定着するまでに成長することができました。

そんな創業から10年以上。「もう一度お客さまに**新しいラーメン**をお届けしたい」という気持ちが湧き上がり、新しいスープの開発に着手。これまでの『麵家くさび』は、無骨で大味な豚がメインでしたが、今回私たちがこだわったのは**ラーメンの原点でもあり、豚と双璧をなす食材ともいえる『鶏』にあえて挑戦する**ということ。鶏は豚と性格がまるで異なり、改めて向き合うと困難の連続でした。定番の味は、美味しいけれど普通。逆に、エッジが効きすぎると個性が際立ち多くのお客さまに受け入れられにくい。そこで、**自分たちが美味しいと思うラーメンを作る**ことだけを考えて試行錯誤を重ね、**一見シンプルだが味わうごとに味の深みを楽しめる『鶏の章』のラーメン**を完成させました。

『麵家くさび〜鶏の章〜』のこだわり

『鶏の章』のラーメンはとてもシンプル。しかし、その見た目とは裏腹にスープの深い味わいは至極の一言に尽きます。『鶏』と真剣に向き合った麵家くさび渾身の一杯をお楽しみください。

<メニュー>

【鶏白湯】 …鶏ガラ、モミジ、ひな皮を別々に炊き込み、三段階に分けて煮詰めた濃厚スープが特徴。

【中華そば】 …旬の地鶏を丸ごと水からじっくりと煮出し、昆布・干し椎茸・カツオ節・香味野菜・大量の煮干を入れて作る黄金色のスープが特徴。

<具材>

・**麺について** …甘みの多い小麦と殻ごと挽いた香り高い小麦を多めの水でよく練り上げ、じっくり熟成させた自家製麺。

・**チャーシューについて** …丁寧に下処理した鶏のモモ肉を特製のタレで3時間煮込んで作る鶏チャーシュー。

■店舗概要

店名 : 『麵家くさび〜鶏の章〜』郡山八山田店
住所 : 福島県郡山市富久山町八山田字追越27-3
TEL : 024 (955) 6831
営業時間 : 11:00~22:00 ※スープがなくなり次第終了
定休日 : なし
駐車場 : 20台



本件に関するお問い合わせ先

(株) ジンコーポレーション 広報・PR担当 柳沼・青沼
TEL : 03-3486-2097 FAX : 03-3486-2081 MAIL : pr@jin-co.jp