

スープ職人が作る香り豊かな担々宮古そば「めんば〜る」 担々麺好き必食！Makuake限定セットとコース販売

〜長時間かけた自慢の鶏豚骨スープ。8種のスパイスによる自家製ラー油も好評〜

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「スープ職人が作る創作島居酒屋めんば〜る」では、5月16日（水）より応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて、ご自宅で楽しめる担々宮古そば（汁あり、汁なし）と、宮古島の店舗で地元の食材を楽しめる贅沢なコースを特別価格でお楽しみいただけるMakuake限定スペシャルプランを販売いたします。

Makuake（マクアケ）掲載ページ

【担々麺好き必食！スープに絡むモチモチ宮古生麺。香り豊かな担々宮古そばを限定販売】

開催期間：2022年5月16日（月）12:00～2022年6月24日（水）18:00まで

プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/menbaru/>

プロジェクト実行者：株式会社クロコ（<https://kuroco.jp/>）



新感覚の担々麺
担々宮古そば、誕生

自家製鶏豚骨スープ×モチモチ宮古生麺。スパイス香る新感覚の"担々宮古そば"

沖縄県の離島 宮古島では、これまでの担々麺とは一味も二味も違う独特のモチモチした宮古生麺を使った、新しい担々麺「担々宮古そば」が大人気。

新たな宮古島名物として、地元客はもちろん、観光客にも大きな注目を集めています。そんな「担々宮古そば」を作るのは、「スープ職人が作る創作島居酒屋めんば〜る」。「スープ職人が作る」と銘打っており、スープづくりに命をかける職人が切り盛りする居酒屋です。



宮古島まで行かなければ食べることができない「担々宮古そば」をMakuake限定でお届けします。自宅で簡単に調理ができる上に、店の味を見事に再現しました。

地元宮古島の食材を使用した自慢の濃厚スープと、こだわりの自家製ラー油

■宮古島の老舗製麺所『久松製麺所』

めんば〜るで使用している麺は、宮古島で昭和45年に創業した老舗の製麺所、久松製麺所が手掛けたもの。めんば〜るではあえて生麺にこだわり、コシが強く、ヒキのある食感を追求しているのです。店内で炊き上げた特製鶏豚骨スープと絡み合い、麺の主張を残しながらもスープがすすみます。



■濃厚ながら最後まで飲み干したくなるスープ

汁あり担々宮古そばに使用するスープは、めんば〜るのスープ職人が心をこめて炊き上げたもの。味のしつこさや、くどさなどは一切排除し、濃厚だけどスッキリしたおいしさに仕上がっています。沖縄県産の豚骨と鶏ガラをコトコト煮込むこと5〜6時間。丁寧にアクを取り除いたスープは、白濁しているもののとても澄んでいて、通常のスープのように背脂が浮くことなく、すべてがきれいに乳化されています。



■昆布と塩の旨味とパンチの効いた辛さと痺れ

汁なし担々宮古そばは、ダイレクトに辛さと痺れを味わっていただけるよう出汁を調合し、すっきりとした味わいに仕上げています。昆布と塩で旨味を引き出し、さらに、オリジナルの白だし入り醤油で味を調整。お店ではトッピングとして、宮古ぜんまいやうりずん、つるむらさき、島トマト、パルダマなど、宮古島特産の新鮮野菜をたっぷり使用。パンチの効いた辛さと痺れ、ヘルシーさが混ざり合った、独特の味わいをお楽しみいただいています。



■8種のスパイスを独自ブレンドした自家製ラー油

ホール唐辛子、一味唐辛子、山椒、みかんの皮、シナモン、八角など8種類のスパイスを独自にブレンド。山椒やシナモンが加わることで、ピリッとした辛さだけではない、爽やかなラー油に仕上がっています。ペットボトルをご持参され、ぜひ売ってほしいとおっしゃるお客様も少なくありません。今回の通販セットでは、この、自家製ラー油もセットでお届けします。冷奴やサラダなどにかけても美味しく召し上がっていただけます。



宮古島随一の繁華街にある店舗でご提供するMakuakeだけの限定特別コース



宮古島の繁華街で賑わう店舗で楽しめる特別コースや、お得なお食事券をご用意しました。

店では沖縄らしく、地元の泡盛も豊富にご用意してます。特に泡盛をボトルで注文され、さんぴん茶や烏龍茶、緑茶などで割りながら、仲間同士でワイワイ盛り上がるお客様たちの姿は、めんば〜るの日常の光景です。お酒と音楽を愛する宮古島の人たちとともに、夜な夜な、めんば〜るではにぎやかな時間が繰り広げられています。

地元の方はもちろん、宮古島への旅行を計画している方にもおすすめなお得な内容となっておりますので、是非この機会をお見逃しなく。

<Makuake限定特別コース内容>

- ・うみぶどうと自家製ジーマーミ豆腐
- ・宮古島産 島野菜を使ったサラダ
- ・宮古島産 車エビの串焼き
- ・やんばる鶏のグリル
- ・宮古牛のローストビーフ
- ・宮古牛の炙り肉寿司
- ・生麺使用した宮古担々そば
- ・デザート

<特別特典>

- ①ご来店時毎回、めんば〜るが10%オフで利用できる
- ②宮古島の食材を使っためんば〜るだけの特別コースを5,000円（税込）で注文ができる
- ③24時間リクエスト予約受付可能な特別会員様専用のLINEにご招待

ご自宅で楽しむ坦々宮古そばと宮古島の店舗で楽しむ特別コース・お食事券

1. 【配送・早割】汁あり担々宮古そば3セット（自家製ラー油付き）

数量限定の早割です。

スープ職人が心をこめて炊き上げた自慢の鳥豚骨スープが堪能できる基本セットです。

<配送セット内容>

宮古生麺、スープ(挽肉が含まれる)、自家製ラー油

※野菜は付属しておりません。



2. 【配送・早割】汁なし担々宮古そば3セット（自家製ラー油付き）

数量限定の早割です。

昆布と塩で旨味、パンチの効いた辛さと痺れがクセになる汁なし淡々宮古そばセットです。

<配送セット内容>

宮古生麺、タレ、挽肉、自家製ラー油

※野菜は付属しておりません。



3. 【配送】汁あり担々宮古そば3セット（自家製ラー油付き）

スープ職人が心をこめて炊き上げた自慢の鳥豚骨スープが堪能できる基本セットです。

<配送セット内容>

宮古生麺、スープ(挽肉が含まれる)、自家製ラー油

※野菜は付属しておりません。

4. 【配送】汁なし担々宮古そば3セット（自家製ラー油付き）

昆布と塩で旨味、パンチの効いた辛さと痺れがクセになる汁なし淡々宮古そばセットです。
<配送セット内容>
宮古生麺、タレ、挽肉、自家製ラー油
※野菜は付属していません。

5. 宮古島の食材を使っためんば〜るだけの特別コース 2名様分 + 特別特典

1. 宮古島の食材を使っためんば〜るだけの特別コース

- ・うみぶどうと自家製ジーマーミ豆腐
- ・宮古島産 島野菜を使ったサラダ
- ・宮古島産 車エビの串焼き
- ・やんばる鶏のグリル
- ・宮古牛のローストビーフ
- ・宮古牛の炙り肉寿司
- ・生麺使用した宮古担々そば
- ・デザート

※複数回の来店に分けてのご利用は不可です

※仕入れ状況によってメニューが異なる場合がございます。



2. 会員特典

- ・ご来店時毎回、めんば〜るが10%オフで利用できる
- ・宮古島の食材を使っためんば〜るだけの特別コースを5,000円（税込）で注文ができる
※2日前までの予約必須
- ・24時間リクエスト予約受付可能な特別会員様専用のLINEにご招待

6. 店で使える食事券（11,000円分） + 特別特典

1. 店で使える食事券（11,000円分）

- ・11,000円分のお食事、お飲物をお楽しみいただけます。
※1,000円の食事券を11枚、初回来店時にお渡しします。お渡ししたその日から使用可能です。また、複数来店に分けてご利用可能です。
※お釣りはご容赦いただいております。金額以上のお支払いの際にご利用ください。

2. 会員特典

- ・ご来店時毎回、めんば〜るが10%オフで利用できる
- ・宮古島の食材を使っためんば〜るだけの特別コースを5,000円（税込）で注文ができる
※2日前までの予約必須
- ・24時間リクエスト予約受付可能な特別会員様専用のLINEにご招待

Makuakeプロジェクトへの想い

2020年11月に店をオープンしてから、地元のお客様に通っていただき、徐々に親しまれる存在になってきましたが、新型コロナの影響で、宮古島の観光客は激減。当然、島の観光業やホテル、民宿、飲食業などの人たちは売り上げが落ち込み、島全体がさみしい感じになっています。

私たちはこの島で店を立ち上げてまだ間もない新参者ですが、なんとか宮古島の新名物となるような料理を作って、地元の人にも、そして、観光客の人にも喜んでいただきたい！そんな気持ちで、この担々宮古そばを開発しました。

遠方に住む方達にも、新型コロナが落ち着いたら、ぜひ、宮古島へ足を運んでいただきたい。そして、私たちの作る担々宮古そばをぜひ、召し上がっていただきたい。その前にまず、この担々宮古そばを知っていただきたいと思い、今回、Makuakeに挑戦することを決めました。宮古島の元祖名物、宮古そばを使ったモチモチの担々宮古そば。ぜひいち早く、この機会にお試ください。

少しでも早く新型コロナが収束し、今度は店舗でみなさまに自慢の担々宮古そばをご提供できることを願っています。



店舗情報

店名 : スープ職人が作る創作 島居酒屋 めんば〜る

住所 : 沖縄県宮古島市平良下里567-6

電話 : 0980-79-7612

アクセス : 宮古空港から車で12分
バス停「市場通り」より徒歩1分

時間 : 【ランチ】 11:30-15:30 (LO15:00)
【ディナー】 17:00-23:00 (LO22:00)

定休日 : 火曜日

席数 : 69席 (個室4人可、6人可、8人可)

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

※シーズンにより営業時間変更の可能性がございますので、詳細は店舗にご確認ください。

HP : <https://www.menba-ru.com/>

SNS : 【Instagram】 [@menba_ru](https://www.instagram.com/menba_ru)



会社概要

会社名 : 株式会社クロコ
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階
電話番号 : 03-6263-2965
設立 : 2017年12月
HP : <https://kuroco.jp/>
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ
TEL : 03-6263-2965 E-mail : pr@kuroco.jp

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔
TEL : 090-7663-3726 E-mail : pr@kuroco.jp