

『ラーメン Journey』で極上チャーシューが丸々1本!? 心ゆくまで堪能したい!

『支那そばや 本店』お墨付きチャーシューと
『麺や 維新』超絶人気ワンタンが 4/8 登場

支那そばや・麺や維新

支那そばや
〈バラ・肩ロース〉
極上国産豚チャーシュー
極上穂先メンマ

麺や維新
至高の鶏ワンタン

会員様 限定販売開始 今すぐ会員登録

2022年4月8日(金)、全国選りすぐりの銘店が出店する冷凍ラーメン EC サイト「ラーメン Journey(ジャーニー)」に新しいメニューが登場いたします。新メニューは3種類。“ラーメンの鬼”との異名を持つ佐野実さんが創業した『支那そばや 本店』お墨付きの“極上国産豚チャーシュー”と“極上穂先メンマ”、そして東京・目黒の人気店『麺や 維新』で超絶人気の“至高の鶏ワンタン”です。



「ラーメン Journey」は、ラーメン×替玉×トッピング×サイドメニューの組み合わせ2万通りが楽しめるのが特長。今回登場する新商品は各店主が監修した、銘店の一杯をさらにワンランクアップさせてくれるトッピングです。“極上国産チャーシュー”は、厚さも自由に、チャーシュー麺やチャーシューご飯をお腹いっぱい楽しめる「ラーメン Journey」だけの限定メニュー。“至高の鶏ワンタン”は、お好きな麺やスープと組み合わせて、今までなかった新しい味に出会えます。

4月8日(金)からは、『超お得祭り』イベント第二弾も開催。超お得な商品の数量限定発売のほか、新規会員登録のお客様へ、登録したその日からのご注文で使用可能な『送料無料』クーポンプレゼントのキャンペーンを実施いたします。

【ラーメン Journey】

<https://ramen-journey.jp/>

“ラーメンの鬼”たちが認めた極上のチャーシュー



『支那そばや 本店』のラーメンは、見た目はシンプルでありながら、一口食べると数十種類の素材の旨味を感じます。“ラーメンの鬼”佐野実さんが日本全国から選び抜いた食材で作上げた、日本一ともいわれるラーメンです。

このチャーシューもラーメンと同じく、素材の良さを生かして作りました。上質で新鮮な“やまと豚”を使い、チルドのまま仕込んで、フリージング。素材自体の品質が良いので、調味料はわずか2種類。砂糖を使っていないのにほんのり甘く感じるのは、肉の甘さです。十数回の改良を繰り返し、脂の旨味が際立つ『バラ肉チャーシュー』と上品で深い旨味の『肩ロースチャーシュー』ができあがりました。柔らかい食感、噛むたびに広がるジューシーさ。佐野さんの意志を受け継ぐ『支

那そばや 本店』の職人たちも唸るクオリティ。

今回、このチャーシューを“まるっと”1本でお届けいたします。お好みの厚さに切り分けてラーメンに載せるだけで、いつものラーメンを贅沢な一杯に引き上げます。チャーシュー麺にするだけでは食べきれないほどの量のため、チャーシューご飯や、チャーシューだけで味わったりするのもおすすめ。厳しい舌を持つ“ラーメンの鬼”たちが認めた、「ラーメン Journey」だけでしか食べられない限定メニューです。今年のゴールデンウィークは、極上のチャーシューを丸々一本堪能する、スペシャルな休日はいかがでしょう。

『支那そばや 本店』お墨付き 国産豚バラチャーシュー

約 750g ¥5,400(税込)

『支那そばや 本店』お墨付き 国産豚肩ロースチャーシュー

約 750g ¥5,400(税込)

『支那そばや 本店』お墨付き トッピング国産豚チャーシュー

(バラ 2枚・肩ロース 2枚) ¥540(税込)

2022年4月8日発売



チャーシューの煮汁で、もう1品！



煮込んだチャーシューの旨味をたっぷりと含んだ煮汁を使ってもう一品、新しいトッピングメニューが登場します。「ラーメン Journey」限定『支那そばや 本店お墨付き 極上穂先メンマ』。素材の持ち味を十分に活かすため、下処理には細心の注意を払い丁寧に仕込みました。『国産豚チャーシュー』と共に『支那そばや 本店 至極のかけそば』にのせてお召し上がりがください。

『支那そばや 本店』お墨付き トッピング極上穂先メンマ

¥432(税込)

2022年4月8日発売

自宅のラーメンが、ミシュラン選出至高の一杯に



ミシュランのビブグルマンにも選ばれた人気店『麺や 維新』。看板メニューは醤油らぁ麺で、老若男女問わず幅広い年齢層に愛される味ですが、ラーメン通に根強い人気を誇るのが、実はワンタン。一口噛むとまるで小籠包のようにアツアツでジューシーな肉汁が口の中にジュワッと広がります。その肉汁をしっかりと包み込むため、ワンタンの巻き方にも細心のこだわりが。なめらかな薄皮、ツルツルとしていて食感がよく、ラーメンの麺とスープにも引けを取りません。店頭では1日に400個も売れる日があるといいます。

このワンタンを、「ラーメン Journey」で販売することになりました。食べ方は、たっぷりのお湯でゆつくりと茹でるだけでできあがり。

『麺や 維新』のレシピで作ったワンタンをご自宅で楽しめるのは、「ラーメン Journey」だけ。ぜひ『麺や 維新 至高のらぁ麺』と共にご注文ください。

『麺や 維新』お墨付き 至高の鶏ワンタン (8個)

¥540(税込・送料込)

2022年4月8日発売



■ラーメン Journey について

『ラーメン Journey』は、“あなたの隣にいつもいるラーメン屋”を目指して全国のラーメン銘店の店主が集い、ご家庭で最も美味しく味わっていただける冷凍ラーメンをお届けするECサイトです。

『ラーメン Journey』単なる冷凍ラーメン販売ではなく、湯切りなしでスープと共に湯煎するだけで、本来店主たちが味わっていただきたい味と食感を簡単に誰でも再現できる冷凍麺を開発・提供しています。誰でも簡単に調理でき、ご自宅や職場などでいつでも銘店のクオリティをお楽しみいただけることはもちろん、おうちでお好みのトッピングを追加するなどのカスタマイズで、銘店以上のクオリティにもアレンジが可能です。また、お店の垣根を超えて厳選した商品・食材を組み合わせたセットなど、おうちでしか味わえないオリジナル商品も提供しております。



今まで知らなかった銘店・味を発見したり、幻の銘店の味がこっぴどく食べられたり。今後も「もっと気軽に！楽しく！新しいラーメンのジャーニー(旅)&ライフ(生活)を体験してほしい！」をモットーに、様々な商品・サービスを展開していきます。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp