

【各位】

行列の絶えない味噌ラーメンといえばここ！
「ラーメン 雪ぐに」
冷凍ラーメン EC『ラーメン Journey』で注文受付開始



株式会社イートアンドホールディングス(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役会長 CEO:文野直樹)は、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)」において、新潟5大ラーメンの1つとも呼ばれる銘店『食堂ミサ』で修行を積んだ店主が営む神奈川県横浜市の銘店『ラーメン 雪ぐに』のラーメン商品注文受付を2022年5月16日(月)より開始いたします。

「ラーメン 雪ぐに」の味噌ラーメンは、熟成期間の異なる味噌を3種類ブレンドした特注品。『食堂ミサ』と同じ新潟県「太田醸造」の味噌を使用しています。一般的な味噌ラーメンとは違い、味噌だれを作らずに天然味噌をそのままスープに溶かし込むことにより、味噌本来の味とコクや風味を最大限に活かしつつ、長期熟成された天然味噌の特徴の一つである乳酸菌由来の爽やかな酸味がスープに広がり、味噌が苦手な方でもサッパリ食べられるラーメンです。





ラーメン 雪ぐに

神奈川県横浜市泉区

2022年5月16日より
ご注文受付開始

路地裏にありながら開店前から人が並ぶほどの人気！

「ラーメン 雪ぐに」の味噌ラーメンが『ラーメン Journey』に登場。

商品名:新潟妙高味噌ラーメン

価格:1,112円(税込)

内容物:スープ、麺

販売ページ:<https://ramen-journey.com/shopdetail/000000000140>

ラーメン Journey おすすめの食べ方

スープが本当に熱々なので、火傷に気をつけてくださいね。

通常の味噌ラーメンと違って、とても爽やかで食べやすいのに、しっかりと味噌のコク、風味が感じられます。

たっぷりのもやし、玉ねぎを入れていただくと、より一層お店同様の味が楽しめます。



■ラーメン Journey について



“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。

従来の冷凍ラーメン宅配サービスは、スープとは別で麺を茹でる手間が発生する上、茹でた麺を職人のように湯切りすることができずスープが薄まってしまい、麺の食感も変化してしまうといった難点がありました。



そこで、ラーメン銘店の店主と当社が有する知識・技術を持ち寄り、家庭で冷凍ラーメンを最も簡単に美味しく召し上がっていただけるラーメンを提供しよう、という考えから、「ラーメン Journey」は生まれました。



単なる冷凍販売ではなく、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、幻の銘店の味がここだけで食べられたり。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>

株式会社イー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