

ブルーシールアイスとラーメン店が初タッグ！ とりのすけ廿日市梅原店が2022年6月17日（金）オープン

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 秋月大輔）は、沖縄で大人気の「ブルーシールアイス」とタッグを組んだ店舗「とりのすけ廿日市梅原店」を2022年6月17日（金）にオープンいたします。

とりのすけ廿日市梅原店は、2006年から愛されてきた店舗。2013年にはミシュランガイド広島2013にも掲載されました。この度、主力商品であるラーメンを一新し、リニューアルオープンいたします。

また、同店舗では沖縄で大人気のブルーシールアイスを購入できるカウンターを完備。店内でのご飲食時はもちろん、ブルーシールアイスだけのご利用も可能です。



とりのすけ廿日市梅原店は、ブルーシールアイスを常時取り扱う店舗としては広島県西部初出店。ブルーシールアイスとラーメン店のコラボは、史上初の店舗となります。

ブルーシールアイスは、沖縄で長年愛されているアイスのブランド。旅行に出かけることが困難なご時世において、より多くの方に沖縄の味を楽しんでもらえるよう、広島県廿日市市に初出店いたします。

幅広いお客様から愛されるとりのすけのラーメンと、口溶けの良いブルーシールのアイスは相性バツグン。アツアツでコッテリとしたラーメンの後は、さっぱりとしたブルーシールのアイスをぜひお召し上がりください。

とりのすけ廿日市梅原店

Ramen Tori-no-Suke

住所 広島県廿日市市梅原1丁目7-42

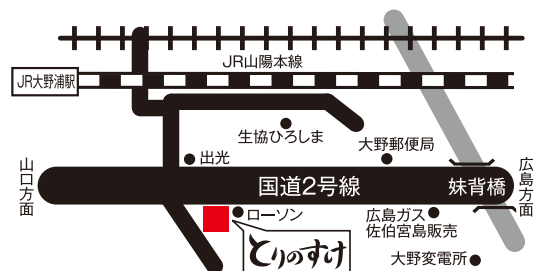
電話番号 0829-54-0399

営業時間 平日 11:00～15:30 / 17:30～23:30

土日祝 11:00～23:30（ラストオーダー 23:00）

駐車場 28台

席数 38席



本リリースに関する
お問い合わせ先

株式会社ウィズリンク
tel (082)849-6004
saekit@with-link.co.jp

企画本部 佐伯 河崎
携帯電話 080-6339-4823
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2

とりのすけ

廿日市梅原店



OKINAWAN ICE CREAM

6/17
(金)
11:00

OPEN



※写真はイメージです。

沖縄で大人気のブルーシールアイスが敷地内に同時出店!!



70年以上にわたり、沖縄で愛されているブルーシールアイスが廿日市市にやってきます!

店内でのご飲食はもちろん、お持ち帰り用カウンター、店外の飲食スペースもご用意。ブルーシールアイスだけのご利用もお待ちしております。

高温多湿な沖縄でおいしく感じられるよう、さっぱりと口溶け良く仕立てているのがブルーシールのアイスの特徴。こってりとしたラーメンの後でも、さっぱりとお召し上がり頂けます。





OKINAWAN ICE CREAM

アメリカ生まれ、 沖縄育ち。 ブルーシールアイスクリーム

1948年に米軍基地内で始まったブルーシールアイスの歴史。70年以上の長きにわたり、ウチナンチュ(地元沖縄の人)に愛され続けてきました。今では「沖縄のアイスといえばブルーシール」と言われるほど、旅行者からの人気も博しています。

ブルーシールアイスの特徴は、コクはしっかり、だけど口溶けはさっぱりとした味。70年以上前にアメリカで考案されたレシピをもとに、沖縄の気候や風土に合わせてアレンジを加えています。



バニラ

マンゴー

チョコレート



ブルーウェーブ



ショコラクッキー
スワール



サンフランシスコ
ミントチョコ

琉球ロイヤル
ミルクティー



ストロベリー
チーズケーキ

抹茶

他、計10種の味をご用意しております。



Ice Cream Menu

ソフトクリーム
Soft Serve
400円

アイスクリーム
Ice Cream
380円

とりのすけ

Ramen Tori-no-Suke

こだわりのラーメンと
手づくりの味で
地域の皆様に笑顔をお届けしたい

2004年に広島で誕生したとりのすけ。国産の鶏を丁寧にローストして煮出したスープを主体に、鶏の旨味をしっかりと感じられるラーメンを作り続けてきました。

地元のお客様の笑顔に支えられ、「ミシュランガイド広島 2013」では廿日市梅原店が掲載。現在では中国地方を中心に関東にも出店し、多くのお客様に広島発祥の味をお届けしています。

より多くのお客様に美味しいラーメンを召し上がっていただくために、ラーメンのラインナップを一新しました。

コラーゲンたっぷり、鶏肉と鶏骨の旨味を極限まで引き出したスープの旨味をブラッシュアップし、4種のラーメンを柱に据えています。長年のノウハウを生かして生み出した、大人気のサイドメニューも豊富に取り揃えて皆様のご来店を元氣いっぱいお待ちしております。



昆布だしに甘みを加えて完成した、オリジナルの醤油かえしを使用したラーメンです



醤油ラーメン 680円
(税込 748円)

濃厚スープでこってり味のラーメン豚背脂でコクを引き出しています



濃厚チャーシュー
醤油ラーメン 980円
(税込 1,078円)

香味野菜と鶏を合わせて完成した、オリジナルの塩かえしを使用したラーメンです



塩ラーメン 680円
(税込 748円)

コラーゲンたっぷり鶏の旨味を最大限に引き出した、こってり味のラーメン。魚がしにんにく油の香りが引き立ちます



濃厚特製
塩ラーメン 1,080円
(税込 1,188円)

濃厚鶏白湯スープに鯉・宗田節・さば・香味野菜をふんだんに盛り込んだスープ。ツルツル食感の平打ち麺でお召し上がりください



濃厚つけ麺(並盛) 840円
(税込 924円)

お客様にも満足していただけるやきとくで美味しい本格派ラーメンです



おこさまラーメンセット 490円
(税込 539円)
(塩・醤油)
ドリンク、お菓子、おもちゃ付き

特製のタレとんにんにく漬け込み、外はカリカリ中はシューシーに仕上げた大粒のから揚げです



専門店が作った肉厚の
から揚げ(3個) 350円
(税込 385円)

注文が入ってから、一杯一杯中華鍋で炒めて作ります。強火で一気に炒めるからバラバラかつフワッと仕上げたまさに職人技の一杯です



チャーハン 630円
(税込 693円)

掲載商品は一例です。店内ではより多くのメニューをご用意し、お客様のご来店をお待ちしております。