

【各位】

～さあ、全国のラーメン銘店を巡る旅に出かけよう～ 冷凍ラーメン EC サイト「ラーメン Journey」にて、 6/20 より 5 週連続で新店登場！

全国の選りすぐりの銘店がネット上に出店する冷凍ラーメン EC サイト「ラーメン Journey(ジャーニー)」(サイトURL: <https://ramen-journey.jp/>) 運営:株式会社イトアンドホールディングス)は 2022年6月20日(月)より、地元で愛される、行列の絶えないラーメン銘店 5 店舗を、5 週に渡って取り扱いスタートいたします。ラーメンジャーニーが自信をもって推奨する各銘店が提供する個性豊かなラーメンを通じて、奥深いラーメンの世界をご堪能ください。

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
|  神奈川県横浜市 6月20日 |  神奈川県茅ヶ崎市 6月27日 |  鹿児島県鹿児島市 7月4日 |  東京都品川区 7月11日 |  神奈川県川崎市 7月18日 |
| <h3>新店舗5週連続リリース</h3> | | | | |
|  |  |  |  |  |

■横浜らーめん源泉 (神奈川県横浜市戸塚区) ※6月20日(月)取り扱いスタート



店舗名「源泉」には、源泉が湧き出るように、ラーメンに対する情熱を燃やし続けるという想いが込められています。豚骨、背ガラ(背骨)、カシラ(こめかみ)を 8 時間以上炊き込み、豚の臭みを抑えつつ最大限に旨味を引き出したスープと、特製醤油タレを合わせた醤油豚骨スープが特長です。

■Noodle Works-BALI-(ヌードルワークス)(神奈川県茅ヶ崎市) ※6月27日(月)取り扱いスタート



Noodle Works
-BALI-

大分ラーメンの有名店「たまがった」で修行した店主が、海を感じられるよう「バリ島」をイメージして開いたラーメン店です。佐賀の職人に特注した大型の釜で、豚骨、鶏骨、牛骨をじっくりと炊き込んだスープは濃厚でとろみがあり、低加水の極細ストレート麺と絶妙にマッチします。TRY(東京ラーメン・オブ・ザ・イヤー)のとんこつ部門で2位に輝いた実績があります。

■三平らーめん照国本店 (鹿児島県鹿児島市) ※7月4日(月)取り扱いスタート



テレビ番組にもひっぱりだこの「黒味噌らーめん」発祥の老舗です。看板商品の「黒味噌らーめん」は、先代より受け継がれた味噌に黒砂糖、黒ごまなどを練り込んで数週間寝かせた黒味噌に、鹿児島県産の黒豚からダシを取った豚骨スープを合わせています。コクのある一杯には、通常の味噌ラーメンと比べて約3倍の量の味噌が入っています。

■荏原町しなてつ（東京都品川区） ※7月11日(月)取り扱いスタート



SHINA TETSU

支那そばの源流ともいわれる「たんたん亭」や有名店「かつ屋」にて修行した店主による、昔ながらの中華そばが魅力です。動物系の豚骨や鶏ガラを1日かけて煮込み、翌日に昆布、鯖節、鰹節、片口煮干、干しエビ、椎茸を加えたWスープに加え、特製醤油タレを合わせています。自家製タレに漬け込みオーブンで焼き上げた特製肩ロースチャーシューも絶品です。

■RAMEN FACTORY「TORISETU」(神奈川県川崎市麻生区) ※7月18日(月)取り扱いスタート

「鶏扱説明書」を略して「トリセツ」と命名し、鶏の旨みを最大限に引き出した一杯を提供しています。

神奈川県の鶏白湯ラーメン部門で1位に輝いた銘店が、「ラーメン Journey」に参戦！

■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