

【各社】

～冷凍ラーメン EC サイト「ラーメン Journey」に新店続々登場～  
旅先でしか味わえない、四国ご当地の味  
9月22日より取り扱いスタート

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.com/>) 運営:株式会社イトアンドホールディングス)は 2022年9月22日(木)より、四国のご当地ラーメン人気店の商品の取り扱いをスタートいたします。

四国ラーメンは全国的には浸透していないものの、四国ならではの食材や調理法で作られた味で食通をうならせる銘店が、数多く存在します。「ラーメン Journey」はこのたび、地元で愛される銘店の味を全国の皆さまにお届けしたく、高知県須崎市のご当地グルメ「鍋焼きラーメン」の人気店「まゆみの店」と、愛媛県今治市のご当地グルメ「今治ラーメン」の人気店「光屋(みつや)」の2店舗の商品取り扱いをスタートいたします。旅先でしか味わえない四国ご当地の味が自宅にいながらにして、手軽にお楽しみいただけるようになりました。



■まゆみの店 (高知県須崎市) ※9月22日(木)取り扱いスタート

鶏がらベースのスープに鍋焼きラーメン専用麺をあわせてホーローや土鍋などで提供する、高知県須崎市のご当地ラーメン「鍋焼きラーメン」の専門店です。「まゆみの店」がスープに使用するのは四国产の親鶏のみで、玉葱は北海道・北見産と兵庫県・淡路産を季節により使い分けるなど、食材にこだわっています。親鶏の皮と脂は全て取り除くなど丁寧な仕込み作業が、“滋味あふれる親鶏の黄金色スープ”を生み出しています。



【商品名】鍋焼きラーメン 【価格】1,020円(税込)

【店舗詳細ページ】 <https://ramen-journey.com/html/page49.html>

■光屋(みつや) (愛媛県今治市) ※9月29日(木)取り扱いスタート

「今治ラーメン」は、愛媛県今治市のご当地グルメとして知られる、魚介の出汁を使用した塩ラーメンです。「光屋(みつや)」は、瀬戸内の魚介をふんだんに使い、動物性の食材は一切使用せずに魚介のみの出汁と日本酒の風味でスープをとることにこだわり、「瀬戸内究極の魚介出汁ラーメン」が魅力の人気店です。



【商品名】今治ラーメン 【価格】880円(税込)

【店舗詳細ページ】

<https://ramen-journey.com/html/page50.html>

■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、ご家庭でもお店の『味』と『想い』を冷凍ラーメンでそのままお楽しみいただけるネット通販サイトです。

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