

【各位】

～魚介の旨味あふれる、煮干しラーメンの代名詞～ 青森は「麺やゼットン(絶豚)」が「ラーメン Journey」に登場

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.com/>) 運営:株式会社イトアンドホールディングス)は2022年10月6日(木)より、**青森県の行列ができる煮干しラーメン専門店「麺やゼットン」の商品取り扱いをスタート**いたします。

青森県といえば、りんごやにんにくなどが全国トップの生産量を誇りますが、煮干しも有名です。日本海・太平洋に面し水産物が豊富なため、煮干しは古くからの特産品として、郷土料理のだしなどに重宝されてきました。「麺やゼットン」は、地元の素材にこだわった濃厚な煮干しラーメンが魅力の人気店。青森県初の「ラーメン Journey」掲載店舗となります。「ラーメン Journey」は引き続き、地元で愛される銘店の味を、全国の皆さまにお届けしてまいります。



■ 麺やゼットン(絶豚) (青森県青森市)

地元でのみ流通している数種類の煮干しを厳選し、それぞれを最適なタイミングで加えて作る、こだわりの豚骨煮干しスープが魅力です。魚介の深い旨味が後を引くスープは、もちもちとした多加水麺と絶妙に絡み合います。

【商品名】デス煮干し

【商品内訳】スープ(豚肉、味付メンマ含む)、麺

【価格】1,080円(税込)

【店舗詳細ページ】

<https://ramen-journey.com/html/page52.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。

2022年9月には四国のご当地ラーメン人気店として、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」、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)」の商品取り扱いをスタート。掲載店舗は、日本各地へと広がっています。



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

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