

## チーズ党にはたまらない、チーズに特化したトマトラーメン 「太陽のトマト麺 ミーツ国分寺店」オープン

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は2022年10月29日(土)、東京都・国分寺市に新店舗「ミーツ国分寺店」をオープンいたします。ミーツ国分寺店は、心ゆくまでチーズの世界を堪能していただくことをコンセプトとした、新スタイルの店舗です。チーズに特化した様々なトマトラーメンを販売いたします。



チーズをたっぷりかけた、まろやかな味わいの「太陽のチーズラーメン」は、太陽のトマト麺で人気ナンバーワンの看板商品です。このたびオープンするミーツ国分寺店では、トマトラーメンとの相性が抜群のチーズを思う存分味わっていただきたく、通常の10倍までチーズを増量できる「太陽のチーズマシマシラーメン」を販売いたします。また、緑や赤、黄色など、カラフルなチーズラーメンのバリエーションも揃え、様々な色・味とのコラボレーションを楽しんでいただけます。これらのチーズラーメンは、ミーツ国分寺店と豊洲店にて販売いたします。

「欲しいのはただチーズ」というあなたへ。

“チーズ、増やしますか？”

「太陽のチーズマシマシラーメン」(税込 880円～)は、ひたすらチーズを楽しみたい方へおすすめです。具材はチーズ・トマト・スープ・麺のみで、肉や野菜は入っていません。チーズの量は、8段階(1倍・1.5倍・2倍・3倍・3.5倍・4倍・5倍・10倍)からお選びいただけます(写真は10倍)。



緑、赤、黄色。目で見えて楽しい、食べて美味しい。豊富なバリエーション



**パクチートマト麺(税込 990 円)**  
抹茶を練り込んだ緑のチーズに、爽やかな酸味と辛味のトムヤムクンをあわせました。パクチー香るエスニック風味です。



**赤カルボットマト麺(税込 990 円)**  
唐辛子パウダーを練り込んだ激辛の赤チーズに、パンチのあるアラビヤータマトスープが癖になります。温玉が、辛さをマイルドに包み込みます。



**たっぷりきのこの“飲む”チーズラーメン(税込 1,200 円)**  
濃厚なゴルゴンゾーラのチーズホワイトソースをたっぷりと使用。アンチョビ風味のきのここと、フランクソーセージを添えて。

#### ■店舗情報

店名: 太陽のトマト麺 ミーツ国分寺店

所在地: 東京都国分寺市本町3丁目1-1 ミーツ国分寺1F

グランドオープン日: 2022年10月29日(土)

営業時間: 11:00~23:00(L.O22:30)

定休日: なし

※全席タブレット注文に対応しております。お持ち帰りも可能です。



#### ■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。

トマトには、リコピンをはじめ、ビタミンA・ビタミンCやカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約3個分の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。

「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。



<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