

平成24年9月12日

## 広島ラーメンと23種類の香辛料を使ったこだわりのカレーを使った『カレーラーメン』を1日限定10食で販売開始！

広島県広島市にあるラーメンくまごり(所在地:広島県広島市中区大手町 代表:新本一弘 シンモトカズヒロ)は、**2012年9月3日に**、新商品 晩夏のカレーラーメン(販売価格¥850-)を1日限定10食で販売開始しました。

「ラーメンくまごり」は、「昼はラーメン店」夜は「ダーツもできるショットバー」という店舗シェアリングのスタイルで、呑んで、つまんで、遊んで、メにラーメン という新スタイルのラーメンBarとして広島ビジネス街、広島区中区大手町で営業を行っている。

今回、こだわりの材料で創り上げた、カレーラーメンは、まろやかなトマトの酸味、芳ばしいバジルの風味、さらに23種類の香辛料が鋭く香り、食べるほどにクセになる味わいに仕上げました。  
隠し味に加えたリンゴの甘さと、ラーメン店ならではのマイルドな豚骨スープを加える事で、奥深さと程よい辛さが引き立ちます。

麺は、カレーによく合う玉子をイメージし、ラーメンくまごり特製の中太玉子麺を使用しています。うすい中華さまによる製麺で、厳選した小麦を生鶏卵を使用して練りあげています。麺そのものの味がしっかりしており、独特の風味と甘味が特徴的です。  
トッピングに使用する野菜は、ジャガイモ、なす、にんじん、ピーマン、パプリカ、ヤングコーン、チンゲン菜、ブロッコリーの8種類。  
地産地商を目指し、全て広島県産を使用しています。  
特にジャガイモにはこだわっており、安芸津の有田農園から「あきつ美人」を産地直送してもらっています。焼きイモのような甘さと、やわらかくてのどごしが良いのが特徴です。  
女性には嬉しい、ヘルシーな野菜を多く盛りつけ、更に色鮮やかさを演出。  
見た目にも、もちろん味にもこだわった1品です。

残暑残るこの季節、食材・麺・スープ・見た目に至るまでこだわったオリジナルカレーラーメンを一人でも多くの方に味わっていただけたらと、今回リリース致しました。

貴紙・貴番組でのお取り計らい、どうぞ宜しくお願いいたします。



ラーメンくまごりホームページ

<http://kumagori.jp/>

ラーメンくまごり facebookページ

<http://www.facebook.com/kumagori>

このリリースに関するお問い合わせは

〒730-0051

広島市中区大手町3丁目10-2

TEL: 082-258-2609

携帯:090-1334-2502

MAIL [info@kumagori.jp](mailto:info@kumagori.jp)

ラーメンくまごり

担当:新本 一弘(しんもと)