

平成25年10月25日

『おいしい！広島ラーメン』 広島県×ラーメンくまごり

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、広島県商工労働局観光課の「おいしい！広島県」とのコラボ企画で、リジナル新商品『おいしい！広島ラーメン(販売価格700円)』を10月21日(月曜日)から発売開始いたしました。

ラーメンくまごりでは、《純粹 広島ラーメン》として、こだわりの豚骨スープ・鶏がらスープの2種類の異なるスープから、濃厚こってり味から超あっさり味まで全9種類のバリエーションに富んだラーメンの提供を広島のビジネス街、広島区中区大手町で行っています。

広島の新名物となりつつある、汁なし坦々麺をはじめ、尾道ラーメン、つけ麺が、県内外の方には多く知られていると思います。

しかし、古くからある「広島ラーメン」もおいしいのに、あまり知られておらず「おいしい！」ということで、このなつかしの味「広島ラーメン」をラーメンくまごり流に再現し、「おいしい！広島ラーメン」としてメニュー化しました。

一般的に広島ラーメンは、醤油味のタレに豚骨、鶏ガラ、野菜などを濁るまで煮出した茶褐色の豚骨醤油スープのラーメンのことを「広島ラーメン」と呼んでいます。

豚骨スープでありながら、香は穏やかで、あっさりなのに、独特の味がある。そんな広島ラーメンをくまごり流に再現した1杯です。

若い方には広島ラーメンの進化形である「こてくまラーメン(濃厚とんこつ醤油味)」、40代以上の方には、昔ながらの「おいしい！広島ラーメン」この2つを食べ比べてみるのも面白いです。

一人でも多くの方に味わっていただけたらと、今回プレスリリースさせていただきます。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://hiroshima-ramen.com>

ラーメンくまごり 公式facebookページ

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

おいしい！広島県 広島県商工労働局観光課

<http://oc-h.jp/noxtukari/?p=654>



【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 shinmoto@kumagori.jp

ラーメンくまごり

担当:新本 一弘(しんもと)