

平成26年6月3日

プルプチ食感?! 『鶏塩ジュ冷麺』

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、暑い時期の冷たいラーメンをコンセプトとしたオリジナル新商品『**鶏塩ジュ冷麺(販売価格540円(税別)/並)**』を6月3日(火曜日)から発売開始いたします。

ラーメンくまごりでは、《純粹 広島ラーメン》として、こだわりの豚骨醤油・鶏がら醤油のラーメンのほか、こってり味からあっさり味まで全11種類のバリエーションに富んだラーメンの提供を広島ビジネス街、広島区中区大手町で行っています。

夏の定番の中華風冷麺や冷やしラーメン。胡麻ダレや醤油風味の冷麺とは全く違う発想から一味違った冷たいラーメンをラーメン専門店が独自の発想で出来ないだろうか?との思いから、開発をスタートさせ出来上がった商品が、**【鶏塩ジュ冷麺】**です。

日差しキラキラ・汗ダラダラで塩分が不足がちになる夏。そんな夏にピッタリな塩のパンチと鶏や魚介のダシが効いた深い味わいの**ジュレ**を開発しました。

冷麺には珍しい「冷たい動物系」のジュレ。しかもキンキンに冷やしたジュレを氷水でシメた特製麺に絡めてお召し上がりください。

トッピングは、チャーシュー・とびっこ(トビウオの卵)かいわれ・サニーレタス・瀬戸田レモンです。レモンを軽く絞って全体をよく混ぜて食べるとキンキンに冷えたプルプルのジュレが麺になじみ、さらにとびっこのプルプチ食感がたまりません。ラーメン用の鶏がらスープをアレンジした、ラーメン屋さんの「鶏塩ジュ冷麺」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>

ホームページ内プレスリリース

<http://hiroshima-ramen.com/pressrelease>

ラーメンくまごり 公式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(優先)

MAIL shinmoto@kumagori.jp

ラーメンくまごり

担当:新本 一弘(しんもと)