

トリュフオイルが風味の決め手！ 「Japanese Soba Noodles 蔦」監修商品 7月21日から関東地区のサークルKとサンクスで販売

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：竹内 修一）は、東京巣鴨の人気ラーメン店「Japanese Soba Noodles 蔦（つた）」監修による商品 2 アイテムを、7月21日（火）～8月10日（月）の3週間限定で、関東地区のサークルKとサンクス 1,443 店（2015年6月末現在）にて販売します。

今回販売する商品は、2015 年度ミシュランガイドの「ビブグルマン」にも掲載された人気ラーメン店「Japanese Soba Noodles 蔦」監修による冷し麺とおにぎりです。お店で人気の醤油そばをベースにし、夏の季節にも食べやすい冷し醤油ラーメンとして商品化しました。また、おにぎりにはトリュフオイル入りの醤油だれを使用することで、食欲をそそる風味豊かな香りに仕上げました。

■商品概要

商品名：冷し醤油ラーメン（トリュフオイル入り）

価格：445 円(税込 480 円)

発売日：7月21日（火）

商品特長：

- ・トリュフオイルを使用した醤油ベースのスープに仕上げました。
- ・全粒粉を配合した麺がスープとよく絡み、ひと口食べるごとにトリュフの風味をお楽しみいただけます。
- ・チャーシュー、メンマ、白髪ネギ、ゆで玉子をトッピングしました。
- ・3週間限定



商品名：煮玉子むすび

価格：128 円(税込 138 円)

発売日：7月21日（火）

商品特長：

- ・ご飯は、トリュフオイルを配合した醤油ベースのスープと一緒に炊き上げました。
- ・トリュフオイル入り醤油だれとマヨネーズを和え、ご飯と煮玉子の間に入れることで風味をアップさせました。
- ・3週間限定



商品イメージ

《ご参考》

■「Japanese Soba Noodle 蔦」とは

- ・ 2012年1月に開店。「ラーメンは日本の食文化」という思いから「Japanese Soba Noodles 蔦」という店名に。
- ・ 日本の特長を感じる味わいとして、30種類以上の醤油から様々な組み合わせを試し、こだわりの醤油スープを開発。さらにトリュフオイルを合わせ唯一無二の「醤油そば」を提供している。
- ・ 2014年には巣鴨地蔵通りにて2号店の「蔦の葉」を開店。いずれもラーメン誌、メディアで数多く取り上げられている行列の絶えない人気ラーメン店舗。

Japanese Soba Noodles 蔦

