

2015年9月2日

あの人気商品が さらにコクを深めて新登場！

芝麻醬にこだわり！！ 担々麵 秋季限定発売**9月2日(水) 全国一斉スタート**

丸源ラーメン（経営：株式会社物語コーポレーション/代表取締役社長・COO：加治幸夫）は、2015年9月2日(水)より、全国113店舗で、2種の唐辛子と芝麻醬が香る「丸源担々麵」他、3種類の秋季限定メニューの販売をスタートいたします。



丸源担々麵の魅力①. 胡麻の風味・香りがふんだんに！コクのあるクリーミーなスープ！

■食欲の秋を支える期間限定商品として、長年、多くのリピーターの方々からのご愛顧を頂戴している「丸源担々麵」ですが、本年はこれに更なる改良を加えた「自信の逸品」へと仕上げました。芝麻醬を20%増量したスープでは、滑らかな口当たりとコク深さを追求。胡麻の風味がふんだんに香るクリーミーなスープをベースに、甘味、酸味、塩味、苦み、旨味の5要素を絶妙なバランスで整えました。※芝麻醬……胡麻を香ばしく炒ったものに植物油を加え、これを滑らかに練った調味料

丸源担々麵の魅力②. 食欲をそそる鮮やかな素材感

■スープの「赤」、チンゲン菜・ニラの「緑」、白髪ネギ・もやしの「白」。丸源ラーメンの担々麵では、味だけではなく、五感で楽しんで頂けるよう、色彩と食感にもこだわりました。

丸源担々麵の魅力③. 2種の唐辛子を使ったバランスの取れた辛み

■担々麵に欠かせない辛みの演出には、辛さの違う天鷹種・望都種の2種の唐辛子を使用。芝麻醬の風味を損なわない、バランスの取れた辛さを実現しました。

※天鷹種……辛みの強い品種。鷹の爪でおなじみ。望都種……辛みが少なくコクと鮮やかな赤色が特徴

〈ご取材や写真貸出しに関するお問い合わせ〉

物語コーポレーション 広報室 奥原 Tel：03-5414-5750

E-mail：okuharat@monogatari.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3

●新登場の担々麺3種

■丸源 担々麺 ¥780（税抜）

濃厚な胡麻の
風味では1番!



『担々麺は食べたいけれど辛いのが苦手』と言う人にもオススメ! 唐辛子の量を調整し、芝麻醬と白胡麻の風味豊かな味わいを楽しんで頂けます。

■白胡麻 担々麺 ¥680（税抜）

人気No1の
「王道商品」



丸源の期間限定商品の中でも、最もピーターが多い王道商品です! チンゲンサイのシャキシャキとした食感と、バランスの取れたコク・辛みをお楽しみ下さい。

■麻辣 担々麺 ¥780（税抜）

刺激のある辛みの
「本格派」



担々麺ならではの辛み求める方にはコレ! 四川花山椒が、ピリツとした痺れる辛さを演出します。本格派の逸品です。

●この季節に担々麺を発売する訳

真夏よりも初夏にアイスクリームの販売数が伸びるのと同様、担々麺のようなコクの深い味も、寒さを感じ始める秋口に好まれる傾向があると言われています。

一説には、寒くなるにつれて体温を維持するためのカロリーが必要になるから、とのこと。丸源ラーメンでは、季節と共に訪れるお客様の嗜好の変化に合わせて魅力的な商品をお届けしてまいります。

■物語コーポレーション概要

会社名：株式会社物語コーポレーション

創業：1949年（昭和24年）12月 創立：1969年（昭和44年）9月

本社・豊橋フォーラムオフィス所在地：〒440-0831 愛知県豊橋市西岩田5-7-11

東京フォーラムオフィス所在地：〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3

代表者：代表取締役会長・CEO 小林佳雄、代表取締役社長・COO 加治幸夫

主な事業内容：外食事業（焼肉、ラーメン及びお好み焼レストランチェーン、専門店）の
直営による経営とフランチャイズチェーン展開

展開ブランド：『焼肉きんぐ』『焼肉一番カルビ』『焼肉一番かるび』『丸源ラーメン』『二代目丸源』『鍋源』
『熟成焼肉 肉源』『お好み焼本舗』『源氏総本店』『げん屋』『寿司・しゃぶしゃぶゆず庵』

上場市場：東京証券取引所市場第一部

店舗数：341店舗（2015年9月2日時点）

〈ご取材や写真貸出しに関するお問い合わせ〉

物語コーポレーション 広報室 奥原 Tel：03-5414-5750

E-mail：okuharat@monogatari.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山2-4-3