

**大人気の【じゃこ七味煮飯】が  
8月1日から夏季限定で辛さ 1.5 倍！  
～辛さが増して更にはらあめんととの相性抜群！旨味アップ！～**

味福あさの(所在:東京都渋谷区広尾、店主:浅野勝正)は、和食屋が作る本気の『味福らあめん定食』に付いてくる名物じゃこ佃煮飯とじゃこ七味煮飯の2種類の中からご飯をお選びいただけます。

8月1日より定番メニューのじゃこ七味煮飯が、夏季限定で辛さ 1.5 倍になって販売開始いたします。

らあめんスープをそのままじゃこ七味煮飯にかけて食べることで夏の暑さも吹っ飛ばす辛さと旨味に変わります。このお店しか味わえない、味福らあめん定食とじゃこ七味煮飯！是非、この機会に試してみてもいかがでしょうか！

(昼食のみ営業時間:水～土曜日11:30～14:30売り切れ次第終了)

HP:<https://hiroo-asano.com/>



■夏季限定【じゃこ七味煮辛さ 1.5 倍】について

一口食べれば口の中いっぱい広がる『辛さと旨味』は夏の暑さも吹き飛ばす味です。

■夏季限定 8/1~

【じゃこ七味煮辛さ 1.5 倍】の単品販売もございます。

○店頭販売…80g(650 円)税込み / 130g(980円)税込み

※お昼にお食事いただいた方限定！じゃこ佃煮を20g増量して通常の価格でご提供いたします。



■味福らあめんについて

ラーメン業界では『鶏白湯(とりぱいたん)』をスープに使用したラーメンが注目を浴びており、鶏の旨味が凝縮したコラーゲンたっぷりの『鶏ぱいたんらあめん』は女性にも気軽に食べられる大人気のメニューです。『中細ストレート麺』、『九条ネギ』、『炙り合鴨』、『生姜出汁玉子』、『生のり鰹』は別皿に盛り付けられており、店主こだわりの食べ方で最後まで美味しくお召し上がりになれます。



## ■スープについて

味は、鶏ばいたん(コラーゲンたっぷり塩味)と鶏しゃんたん(さっぱり醤油味)があり、どちらとも定食に付く『広尾名物じゃこ佃煮飯』との相性が抜群です。『美と健康』をテーマにらあめんに含まれるコラーゲンスープと、シラスに含まれているカルシウムやビタミンDなどの栄養を取り入れて、美味しく食べて美や健康の維持に役立ててはいかかでしょうか。

## ■店主こだわりの『味福らあめん』の食べ方

- ①まず一口、麺とスープを味わってください。
  - ②別盛り皿から『炙り合鴨』と『九条ネギ』をらあめんのにせ約半分を食べる。
  - ③盛り皿から『生のり鰹』を残りのらあめんスープに入れて食べる。  
(魚系らあめんスープに変わり鰹の香りが広がる)
  - ④別盛り皿から『生姜出汁玉子』をスープに十分に浸し崩しながら食べる。  
(生姜の香りが鼻に抜けて最後はさっぱり食べられます)
- ※途中じゃこ飯にスープなどをかけて食べるのもおつまもの。

## ■商品概要

商品名 : 味福らあめん定食、【お土産】じゃこ七味煮辛さ 1.5 倍

内容 : 鶏ばいたんらあめん定食・鶏しゃんたんらあめん定食

【お土産】 : じゃこ七味煮辛さ 1.5 倍

80・100g(650 円) 税込み / 130g(980円) 税込み g(650 円) 税込み / 130g(980 円) 税込み

(昼食をご注文のお客様は通常価格で20g増量します！)

価格 : 単品850円(税込) 定食1,000円(税込み) 麺大盛り150円(税込)

詳細 : 昼食のみ限定販売

営業日 : 水～土曜日(11:30～14:30売り切れ次第終了)

※予告なく急遽休業する場合がございますので、予めご了承ください。

## ■【経歴】店主 浅野 勝正

大阪府堺市の料亭をかわきりに、ホテルニューオータニ「なだ万」ルネッサンス札幌ホテル「日本料理花城」で修行を重ねる。2000年、乃木坂「志門」の料理長を経て2005年より南青山七丁目まで季節料理「旬菜あさの」をオープン(現在閉店)旬菜あさのの、名物じゃこ飯をもっと気軽に食べていただきたい思いから、2014年より「味福あさの」をオープン、現在に至る。

広尾名物じゃこ佃煮は静岡県産の特上しらす干しに生山椒、酒、味醂、醤油を使用し炊き上げたこだわりの一品です。

自称日本一美味しいじゃこ佃煮として、各メディアにじゃこ佃煮を紹介していただきました。

料亭のシメで提供されるじゃこ飯を自宅で味わえるととても価値のあるじゃこ有馬煮です。

和食屋が本気でつくるラーメンをじゃこ飯と是非ご賞味ください。

•HP→<https://hiroo-asano.com/>

•Instagram→@azifukuasano

•ネット販売→<https://hirooa.jihukuasano.stores.jp/>

**【商品に関するお客様からのお問い合わせ先】**

味福あさの（広尾店）

Tel : 03-5422-7427

**【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】**

味福あさの（広尾店）

担当：浅野勝正

Tel : 03-5422-7427

E-Mail : [masa1221asano@icloud.com](mailto:masa1221asano@icloud.com)