

新メニュー焼あご仕立て『東京らあめん』
10月1日から販売開始！店主こだわりの食べ方もご紹介！
～さっぱり醤油味、焼あごの香りに中太ちぢれ麺～

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『東京らあめん』を新メニューとして10月1日から販売開始いたします。

広尾名物の『じゃこご飯』と、らあめんスープは相性抜群、今までにない旨味が味わえます。このお店しか味わえない、『東京らあめん』とじゃこ飯！

是非、この機会に試してみてくださいかいかがでしょうか！

(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/>



■新メニュー【東京らあめん】について

一口食べれば口の中いっぱい広がる『焼あごの香りと旨味』は店主こだわりの味です。

※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。



■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』、『生のり鯉』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)と東京らあめん(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。

■麺

<鶏ばいたんらあめん> しなやかでコシがある中太ストレート麺、加水率少なめ。

<東京らあめん> もっちりでコシが強い中太ちぢれ麺、加水率多め。

■鴨

クセがなく肉質柔らかめで、皮目を炙り風味が良く、ほんのり甘めの味付け。

■生のり

旬の時に収穫された生のりに鰹節、さば節、いわし煮干しを入れた香り豊かな「生のり鰹」

■九条ネギ

京都産の代表葱、柔らかく葱の旨味が引き立ちます。

■玉子

新鮮玉子と和風出汁、1本1本を丁寧に和食料理人の技術で焼き上げた生姜風味豊かな玉子焼き。

■店主こだわりの『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 : (単品)鶏ばいたんらあめん、東京らあめん / (定食)らあめん定食

内容 : (定食)鶏ばいたんらあめん又は東京らあめん/じゃこ飯又は七味じゃこ飯がお選びできます

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

【お土産】: 広尾名物じゃこ佃煮 80g(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!)

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/>

•インスタグラム→@azifukuasano

•ネット販売→<https://hirooajihukuasano.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