

平成29年6月2日

名古屋・驛麺通り 『夏麺』の発売について

昨年、11月にリニューアルしたJR名古屋駅にある「名古屋・驛麺通り」各店では、6月5日（月）より、期間限定の『夏麺』を発売いたします。

暑い夏でもらーめんが食べたい！という時におススメの『夏麺』がご当地色ゆたかに登場。あっさり系、ピリ辛系、具材をたっぷり載せたガッツリませそば、あの有名店のつけ麺など、さまざまなスタイルをお楽しみください。



【販売期間】：平成29年6月5日（月）～平成29年8月31日（木）

【メニューご紹介】

【名古屋・驛麺通り】



・名古屋らーめん **なご家**


「名古屋コーチン冷やし中華 910円」

人気の名古屋コーチン塩らーめんが冷やし中華で登場！鶏ミンチを敷き詰めた上に細ストレート麺を載せました。別添えのチャーシュー2種類（鶏・豚）、レモン、海苔、揚げた餃子の皮をお好みでトッピングしてお楽しみください。

・すごい煮干ラーメン **凧**

「ちょっと辛い？ 漁師の冷やし辛そば 880円」

「海の辛銀だれ」を凧オリジナル手もみ中太麺に絡めて食べる豪快な冷やし麺。10種類から調合された凧唐辛子のスパイシーそして小さな煮干の旨みが渾然一体となったませそばスタイルの一杯です。



・博多ラーメン **一風堂**

「博多 細つけ麺 780円」

冷水で締めることでザクザクとした食感が楽しめる博多の細麺と、「博多絹ごしとんこつスープ」にオリーブの実とオリーブオイルを加えたつけダレを合わせた一杯。一風堂が「これが博多のつけ麺たい！」と自信を持ってお届けする逸品。



・東京ら一めん **いなせ**

「肉盛り冷やしまぜそば 850円」

角切りチャーシュー、レアチャーシュー、ペースト状に仕上げたチャーシューを極太ストレート麺に豪華に載せました。濃厚な味ですが、さっぱりと食べることが出来る暑い夏にお勧めのまぜそばです。レモンを絞ると違った味を楽しめます。



・函館ら一めん **醐りょう**

「海のマリネ風冷やし中華 800円」

キュウリ、トマト、錦糸玉子などお馴染みの具にイカとホタテのマリネ、しそ、水菜、わかめをトッピングした醤油味の冷やし中華は、夏にこそおいしい一品です。お好みでマヨネーズを付けるのもよし。



・喜多方ら一めん **蔵まち**

「蔵まち 冷やしら一めん 750円」

喜多方ら一めんならではの平打ち縮れ麺に豚ロースチャーシュー、みょうがを和えた白髪ねぎをトッピング。スープはオリジナルブレンドした醤油かえしで作った、純朴な冷やしら一めんです。



・札幌らーめん **ほくと亭**

「ピリ辛冷やし みそらーめん 780円

ありそうでなかなか無い「冷たい」みそらーめん。
3種類の味噌をブレンドし山椒でピリ辛ダレに
仕上げました。多加水中太麺に肉味噌、
シャキシャキ野菜をトッピング。
別売りの温泉玉子を入れるとマイルドな味に変身します。



【店舗情報】 店舗詳細はホームページをご覧ください

<http://www.jrt-food-service.co.jp/>

以上

※価格はすべて税込表示となります。

※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。

お問合せ先：ジェイアール東海フードサービス(株) 担当：越智
TEL:052-587-1867 / FAX:052-587-1480
E-mail: ochi@jrt-food-service.co.jp
