# News Release

ジェイアール東海フードサービス株式会社
JR TOKAI FOOD SERVICE

名古屋・驛麺通り

平成 29 年 10 月 5 日

## “五感で楽しむら一麺”

## カラシビ味噌ら一麺 鬼金棒（きかんぼう）東海地区初登場！

このたび、東海地区に初出店となる「カラシビ味噌ら一麺 鬼金棒（きかんぼう）」がＪＲ名古屋駅の名古屋・驛麺通りの期間限定店舗として 11 月 8 日（水）オープンいたします。“五感で楽しむら一麺、カラシビ味噌ら一麺”との新たな遭遇をどうぞご期待ください。

注）『すごい煮干ラーメン 凪』は 10 月 31 日（火）22:00 をもって営業を終了させていただきます。

**【店舗名】** **カラシビ味噌ら一麺 鬼金棒**

**【開業日時】** **平成 29 年 11 月 8 日（水）11：00～**

**【店舗紹介】**

2009 年に東京・神田に創業し、オリジナル唐辛子スパイス『カラ』と低温加熱でじっくり仕上げた香り豊かな痺れ油『シビ』を絶妙にマッチングさせたオリジナル味噌ら一麺で、ラーメン業界に一大センセーショナルを引き起こした「カラシビ味噌ら一麺 鬼金棒」。神田・池袋に次ぐ国内 4 店舗目として新幹線はもちろん在来線とのアクセスの良いＪＲ名古屋駅の名古屋・驛麺通りに登場！観光や出張などの際、お気軽にお立寄りいただけます。

## 【鬼金棒のこだわり】

### オリジナル調合味噌

天然醸造して熟成させた信州味噌に、厳選されたチーズ、ピーナツペースト、ナンプラー、そして香辛料を時間差で加え、何度も練り上げて作り上げたオリジナル調合味噌は、濃厚かつアッサリとした味をお楽しみいただけます。

### 唐辛子と山椒

６種類の唐辛子を調合し、香辛料をブレンドした奥深い風味と辛味のオリジナル唐辛子スパイス『カラ』と、和歌山県産ぶどう山椒と四川産花椒に香味野菜を加え、低温でじっくり加熱して作り上げた香り豊かな痺れ油『シビ』のバランスは、味噌ら一麺の味を一層引立てます。

### 角煮チャーシュー

厳選した豚バラ肉のブロックを豚骨と鶏ガラから取ったスープで時間をかけて煮込み、門外不出の醤油ダレに一晩漬け込んだ、とろける程柔らかい自慢のチャーシュー。

## 【主なメニュー紹介】　“五感で楽しむら一麺”

じっくりと炊き込んだコクのある動物スープと香り豊かな魚介スープのダブルスープを、注文をいただいてから、強火の中華鍋でオリジナルの味噌、唐辛子、山椒などでコクのある芳醇なスープに仕上げています。中細・中太・太麺の三種類の麺に良く絡み、もやし、ニラ、角煮チャーシュー、そしてトレードマークの金棒をイメージした素揚げのヤングコーンをのせ、『鬼金棒』が自信を持ってお届けする逸品です。

**“辛さと痺れはまさに、鬼に金棒”**

**カラシビ味噌ら一麺 800 円**

肉々カラシビ味噌ら一麺
極厚切りチャーシュー入り 1,300 円

パクチーカラシビ味噌ら一麺 950 円

## 【トッピング】

肉増し角煮チャーシュー 250 円

パクチー 150 円

味玉 100 円

ヤングコーン 100 円

## 【カラシビストへの道】

『カラ』、『シビ』ともに、抜き、少なめ、普通、増しまでは無料、鬼増しは+100 円で 5 段階のお好みの量をお選びいただけます！『カラ』の増し、鬼増しはそれぞれ専用に唐辛子を調合しています。

## 【店舗情報】

所在地　：名古屋市中村区名駅１-１-４
　　ＪＲ名古屋駅 名古屋うまいもん通り
電話　　：０５２-５８８-５５１７
営業時間：１１：００～２２：００
　　（Ｌ.Ｏ.２１：３０）
定休日　：無休
座席数　：２５席

（店内イメージ）

※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㈱　　担当：越智
ＴＥＬ:052-587-1867 / FAX:052-587-1480
Ｅ-mail：ochi@jrt-food-service.co.jp