

2018年5月31日

## 名古屋・驛麵通り

### 「夏の限定らーめん」発売のご案内

名古屋・驛麵通り、夏の風物詩「夏の限定らーめん」を、全7店舗にて6月11日（月）より期間限定で販売いたします。「鬼金棒」のまぜそば、「一風堂」のつけ麺をはじめ、インスタ映えするビジュアル系、アッサリ淡麗系、しっかり食べたい方にガッツリ系など、全店舗が趣向を凝らしたオリジナルのらーめんをご用意いたしました。

期間限定らーめん登場！

6月11日（月）～8月31日（金）

#### ～暑さも吹き飛ばす辛さとシビレ～

カラシビ味噌らーめん 鬼金棒

●カラシビまぜそば 850円

神田本店のまぜそばが期間限定で登場！  
特製ブレンドの唐辛子と山椒を使った  
自家製ラー油がスパシー！もちもちの麺  
に絡む辛さとシビレをお楽しみください。

\*辛さ、シビレは5段階お選びいただけます。



#### ～ビジュアル系～

名古屋らーめん なご家

●CORO・らーめん 1,111円

1度見たら忘れられない“ビジュアル系”  
冷やしらーめん。和ダシベースのスープに  
マヨネーズの異色のコラボレーション！  
ネギ、パプリカ、ターメリックのオイルが  
鮮やかに…。うれしい別添トッピング付き。



#### ～ガッツリ系～

東京らーめん いな世

●INASE まぜそば 920円

「いな世」限定らーめんの定番“ガッツリ系  
まぜそば”今回は極太ストレート麺に豪快に  
1本 200gの煮豚チャーシューをのせた、醤油  
ベースのピリ辛まぜそば。



### ～博多のつけ麺～

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1杯。



### ～つけ麺 基本形～

喜多方らーめん 蔵まち

●王道つけ麺 780円

冷水で締めた平打ち縮れ麺。煮干しが効いたすっきり醤油味のつけ汁。柔らかく煮込んだ角煮チャーシュー。と正に喜多方らーめんのつけ麺基本形。



### ～アッサリ 淡麗系～

函館らーめん 翻りょう

●冷やし塩らーめん 880円

和ダシをベースにした、塩スープの冷やしらーめん。中細ストレート麺に、函館らしくサーモン・ホタテと、夏らしく水菜・みょうがを飾り付けた淡麗系。



### ～暑い夏はやっぱり野菜～

札幌らーめん ほくと亭

●夏・サラダ冷麺 900円

サラダ感覚で食べる生野菜とピリ辛のゴマダレをかけた蒸し鶏のトッピング。醤油ベースのタレを合えてお召し上がりください。麺はもちろん中太縮れ麺。



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/>

※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。