

2018年9月13日

“博多とんこつ進化系ラーメン” ラーメン海鳴(うなり) 東海地区初登場！

このたび、東海地区に初登場となる「ラーメン海鳴(うなり)」がJR名古屋駅構内の名古屋・驛麵通りの期間限定店舗として11月上旬にオープンいたします。

“博多とんこつ進化系ラーメン”との新たな出会いにどうぞご期待ください。



【店名】 ラーメン 海鳴
【オープン日時】 11月上旬

注) ①『カラシビ味噌らー麺 鬼金棒』は10月31日(水)22:00をもって
営業を終了させていただきます。

② 正式オープン日時はホームページ、店頭にて発表させていただきます。

店舗紹介

2009年に博多・清川に創業。とんこつスープと魚介スープを融合した新しいカタチの博多ラーメン“魚介とんこつ”で唯一無二の地位を確立。ラーメンWalker 福岡・九州で2014年～2016年 3年連続1位の「ラーメン海鳴」。国内6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名古屋駅構内の名古屋・驛麵通りに登場！ランチ、ショッピングの合間、観光や出張などで名古屋を訪れている時など、様々な場面でご利用いただけます。

「海鳴」の想い

「海鳴」の味を気に入ってくださったお客様に、ご友人と笑顔で再びご来店頂ける幸せ。そのお客様が新たなお客様と共に訪れてくださる、更なる幸せ。お客さまの口コミに支えられ、海鳴はここまで来ることができました。そんなお客さまの想いと期待にお応えしたい。その一心で今日も心を込めてスープを炊き、麺を打って参ります。

「海鳴」のこだわり

とんこつスープ

臭いが出ないように丁寧に下処理をおこなった骨を、20時間じっくりと炊き込みます。まったりと旨みが凝縮したスープと骨の髄を抽出したスープの2つを結合させたものが海鳴のとんこつスープになります。



魚介スープ

1回あたり1.2Kg(200~300匹)、全て手作業で頭と内臓を取り除いた2種類の煮干しを使用しています。下ごしらえした煮干しに、羅臼昆布、カツオ節など3種類の節類を合わせ和食の出汁の引き方に近い手法で丁寧に低温から旨みを取り出します。



カエシ

福岡産の薄口醤油と濃口醤油をブレンドし、塩分と糖分の調整をおこなったものがベースとなります。これに海鳴秘伝のだしを混ぜ合わせる事で、旨みが凝縮されたオリジナルのラーメン用カエシが出来上がります。



*カエシとはスープで割る前のダシのことを言います。

麺

魚介とんこつに使用する中細麺は、「表面にはもっちり感」を、そして「芯に反発を持たせるイメージ」で作り出しました。とんこつに使用する細麺は、しなやかさを持たせつつも「ザクツとした心地良い歯切れ感」を合わせ持つ仕上がりとなりました。



チャーシュー

スープとの相性を考え、控えめな味付けに仕上げました。塩味が少し立つ程度と、バランスを重視。提供する直前に炙ることで、香りがふんわりと主張する点が特長です。



主なメニュー紹介



●魚介とんこつラーメン 780 円

まろやかでクリーミーなとんこつスープに厳選した7種類の魚介をプラスしたスープ。麺は表面にもっちり感、芯の部分は反発を持たせた中細麺。しっかりとスープに絡み、濃厚スープと絶妙なバランスの取れた「海鳴」の代名詞というべき香り高く奥深いラーメンです。
まさに「思わず美味しい！とうならせる一杯」



●とんこつラーメン 720 円

濃厚なのにクリーミーで食べやすく幅広い世代に大好評！20時間かけて炊き込んだスープはとんこつの美味しいところだけを楽しめます。



●ラーメンジェノバ 820 円

進化するとんこつラーメン。とんこつにジェノベーゼソースを合わせた一杯。洋風なのにとんこつの美味しさが活きる、これぞ海鳴の真骨頂。

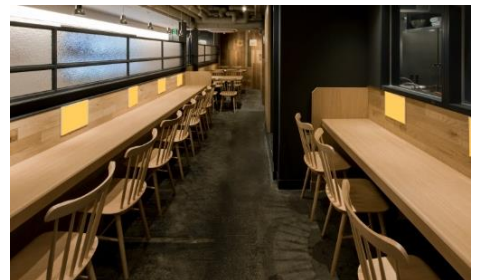


●ラーメン辛子明太子 980 円

辛子明太子の漬けダレをベースに、自慢の魚介スープなどを独自に配合“スープそのものが明太子”押し寄せる旨味と辛味をご堪能ください。

主なメニュー紹介

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)

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。