2021 年 6 月 10 日

今年の夏は「名古屋驛麺通り」でラーメン食べて旅気分

北は北海道、南は福岡まで各地のご当地ラーメンが一度に楽しめる場所「名古屋驛麺通り」で今年も夏の限定麺を販売します。ご当地ラーメンはもちろん、この期間限定の夏麺を食べて旅気分をお楽しみください。

販売期間：6 月 14 日（月）～8 月 31 日（火）

長尾中華そば　＜青森（津軽）＞

●辛辛（からから）にぼ　900 円

大人気！超濃厚煮干しラーメン「ごぐにぼ」のつけ麺 Ver.
暑い夏を乗り切るには辛さが一番。汗をかきながらススれば、食べ終わりにはより“涼”を。合わせて血行促進を促すので夏バテ防止にもピッタリ！
合わせる麺は、特注で東海地方初登場の溝が入った逸品。溝にスープが入り込むことでよく絡みます。（麺屋棣鄂グルーヴ麺）

一風堂　＜福岡（博多）＞

●一風堂　つけ麺　950 円

濃厚でインパクトある魚介つけダレと、それに負けない
もっちり太麺のコシと歯ごたえ。
暑い夏を骨太に乗り切る、一風堂の定番つけ麺です。

いな世　＜東京＞

●いな世な冷やし醤油らーめん　900 円

独自の配合で丁寧にとった和出汁がベースのスープにトマト
レモン、オリーブオイルを合わせてサッパリ仕立てに。
そこに塩気がピッタリの生ハムを、たっぷりトッピング。
和とイタリアンが融合した夏にピッタリの一杯です。

蔵まち　＜福島（喜多方）＞

●腹ペコ集まれ！じろつけ麺　900 円

総重量 850ｇの大ボリューム！
パンチの効いたつけ汁で、太麺とたっぷり野菜を豪快にススれば、お腹も心も大満足。
（麺 500ｇ＋野菜 250ｇ＋チャーシュー100ｇ＝850ｇ）

醐りょう　＜北海道（函館）＞

●エビマヨ冷やし中華　900 円

海鮮系×名古屋。名古屋の冷やし中華といえばマヨネーズ。今夏はそれを“エビマヨ”に！自家製の胡麻ダレとの相性も抜群。揚げたワンタンの皮でパリッとした食感を。散りばめられたレモンの酸味で爽やかな一皿に。

なご家　＜愛知（名古屋）＞

●冷製ポタージュ Ramen　900 円

なご家自慢の名古屋コーチンスープと、ジャガイモ、コーン玉葱のポタージュのWスープ。風味、食感を引き立たせる為鶏節、ポテチを交え、さらには彩り野菜も加え、見た目も鮮やかに。クリーミーなのに食べやすくクセになる一杯に仕上げました。

ほくと亭　＜北海道（札幌）＞

●冷製味噌らーめん　900 円

ほくと亭自慢の味噌に豆乳を合わせた、まろやかな口当たりがクセになるスープ。モチモチの麺にピッタリです。
トッピングには、薬味をたっぷりのせてサッパリとした後味に仕上げました。食感の楽しい彩り野菜もたまらない、新感覚の冷たい味噌らーめんをお楽しみください。

※店舗詳細についてはホームページをご覧ください。　https://www.jrt-food-service.co.jp/
※価格はすべて税込み価格です。
※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式会社　広報担当　：　萩原、依田
TEL：052-587-1867／FAX：052-587-1480
E-mail：hagiwara@jrt-food-service.co.jp