

2024年12月26日

人気ラーメン店「飯田商店」店主監修

いつつがさね

味噌らぁ麺～五重の味噌

2025年1月9日(木)～期間限定販売開始

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニーズは、2025年1月9日(木)より、日本一予約が取れないと言われる「飯田商店」店主、飯田将太氏(以下、飯田氏)監修による『味噌らぁ麺～五重(いつつがさね)の味噌』を期間限定で販売します。

<https://www.dennys.jp/menu/collaboration12/>

飯田店主には今年6月に商品を監修いただき、多くのお客様からご好評を得ました。今回冬の最も寒い時期に、熱々の味噌ラーメンをお客様に召し上がっていただきたいと考え、本メニューを飯田氏と一から作り上げました。食材、調理方法にこだわった新たな味噌らぁ麺は、飯田氏のファンの方をはじめ、多くの方にご満足いただける一品となっています。湯河原まではなかなか行く機会がなくても、飯田商店のメニューにはない『味噌らぁ麺～五重の味噌』を是非お近くのデニーズ店舗にてお試しください。

今回監修いただいた『味噌らぁ麺～五重の味噌』は、名の通りこだわりの5種類の味噌を最適なバランスで調合しました。使用する味噌はそれぞれ粒感や熟度を変え、信州味噌®と仙台味噌をメインの味として、後味に甘みをつけるために西京しろ味噌を配合しています。まろやかでありながらも奥深く重厚なコクと香りのスープをお楽しみください。セットの『金山寺味噌のねぎみそ唐揚げ～青唐辛子を添えて』は、たっぷりの長ねぎにもろみやんにくの入った特製の金山寺味噌だれをかけた一品です。お好みで生の青唐辛子と一緒に食べると、タレの甘み・酸味に辛さのアクセントが加わります。自分だけのアレンジや美味しい食べ方を発見してお楽しみください。



【味噌らぁ麺～五重の味噌】

単品:1,290 円(税込 1,419 円)

【金山寺味噌のねぎみそ唐揚げ～青唐辛子を添えて】

単品:600 円(税込 660 円)

【飯田店主おすすめセット】

<味噌らぁ麺～五重の味噌+ミニごはん+金山寺味噌のねぎみそ唐揚げ～青唐辛子を添えて>

1,830 円(税込 2,013 円)

【ミニごはんつき】

<味噌らぁ麺～五重の味噌+ミニごはん>

1,390 円(税込 1,529 円)



■「味噌らぁ麺～五重の味噌」のこだわり

五種類のこだわりの味噌



信州味噌® つぶ

芳醇な発酵香と強い旨味を楽しめる、信州赤系味噌の代表的な味わいです。

粒を残していることにより、大豆や米の香り・コク・風味をしっかり感じることができます。



信州味噌®

信州赤系味噌の中でも、特に濃厚な味噌の発酵香を堪能できる、旨味とコクを深めたタイプの味噌です。



美麻高原蔵二年みそ

国産原料を使用した信州赤系味噌です。標高 1,000mにある美麻高原蔵で、2 年以上をかけて天然醸造による長期熟成させることで、味噌の奥深い味わいと旨味をより一層引き出しました。



西京しろ味噌

丹波高原の深い緑と由良川の豊かな水に囲まれた丹波地方で製造された、やわらかなお米の甘みを感じられる白味噌です。



仙台みそ 生 こし

米麴のほどよい甘さに、大豆そのもののうま味や風味が引き立つ、スッキリした美味しさのこし味噌です。

「味噌らぁ麺」「金山寺味噌のねぎみそ唐揚げ」に使用している香り極まるごま油



昔ながらの「压榨製法」で丁寧に搾ったごま油から、最初に搾った油のみで作ったプレミアムなごま油 マルホン「胡麻油一番搾り」を使用。煎り立てのごまの様な芳醇でクリアな風味が、食材の持ち味を上品に引き立てます。

たっぷりのシャキシャキ焼き野菜



心地良いシャキシャキ食感を存分に楽しめるよう、ごま油とラードで風味高く焼いた野菜をたっぷり添えました。野菜を焼くことによって香ばしく、町中華の野菜炒めをイメージしています。



※「味噌らぁ麺～五重の味噌」に使用している野菜は、もやし、たまねぎ、ニラ、長ねぎです。

飯田商店 店主・飯田将太



1977 年神奈川県生まれ。料理好きが高じ、大学卒業後は東京の日本料理店で修行。25 歳で地元に戻り、叔父のラーメン店を継ぐ。その後ラーメン作りに没頭し、2010 年現在の「飯田商店」を開店。追求し続けた一杯は全国のファンを魅了し、「TRY ラーメン大賞」で 4 連覇の殿堂入りを果たす。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです

※一部店舗により販売していない時間帯、仕立てが異なる場合がございます。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※食材の産地、つけ合わせの野菜などは季節によって変わることがあります。

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285