

2020年4月8日
株式会社幸楽苑ホールディングス

現地へ行かなくても・・・本場の味を楽しむことができる！幸楽苑のご当地ラーメン企画第1弾
薄皮ワンタンと魚介の旨みが凝縮した『酒田のふわとろワンタンメン』
4月9日（木）より期間限定で発売開始

～ 酒田のラーメンの本場の味を幸楽苑で完全再現！酒田市長も舌を巻く史上最強の一品に～

株式会社幸楽苑ホールディングス（本社：福島県郡山市、代表取締役社長：新井田 昇、以下「幸楽苑」）は、地域活性化を目的としたご当地ラーメン企画を開始いたします。

第1弾は、幸楽苑と同一年の山形県酒田市の丸山至市長と、“酒田のラーメンを考える会”のご協力により、魚介のスープとワンタンが特徴の酒田のラーメンとのコラボレーションが実現し、4月9日（木）より『酒田のふわとろワンタンメン』を発売開始いたします。



『酒田のふわとろワンタンメン』は、実際に現地に赴き、“酒田のラーメンを考える会”に素材選定や調理方法等含めて全面的に監修頂きながら数カ月の開発期間を経て、ご当地の本場の味を実現いたしました。

地域の活性化を促進するため、素材は地産地消を考慮したこだわりの食材を使用しています。

スープには国産のイワシ煮干しや、飛び魚干しをふんだんに使用し、凝縮した魚介の旨味を堪能頂けます。

ワンタンや麺は、本場の酒田のラーメンでも使用している素材と調理方法を用いて旨味と食感を再現し、スープ・麺・ワンタンの三位一体の最上級の食感と深い味わいをお楽しみ頂けます。

また、昨年のコラボレーション商品として大好評だった「平田牧場コラボ W チャーシューめん」の平田牧場の三元豚を使用したチャーシューをトッピングし、酒田のラーメンの中でもこれまでにない組合せの夢のラーメンとなりました。

幸楽苑では、現地に行かなくても手軽に本場の味を堪能していただけるよう、様々な地域の方々と連携し、これからもご当地ラーメン企画を鋭意推進して参りますので、幸楽苑と地域の渾身のコラボレーションにもご期待頂ければと思います。

幸楽苑は、いかなる時もカスタマーファーストの精神を忘れず、常に革新的なことにチャレンジし続けるイノベティブでエキサイティングなエクセレントカンパニーを目指します。

◀ 本件に関するお問い合わせ先 ▶

株式会社幸楽苑ホールディングス 広報マーケティング部
TEL：024-983-5621 / E-mail：kouhou@kourakuen.co.jp

■商品概要



商品名：「酒田のふわとろワンタンメン」

価格：740円（税込）

販売期間：2020年4月9日（木）

～ 2020年7月8日（水）

販売店舗：幸楽苑 国内全店舗 433店舗

※4月1日時点

■酒田のラーメンとは

酒田のラーメンは、山形県酒田市発祥のラーメンで、ルーツは昭和初期にさかのぼります。市内で屋台を引いていた中国人から手ほどきを受け、大来軒、三日月軒などが酒田のラーメンの元祖となりました。以来、その美味しさは代々受け継がれてきています。

スープの特徴はすっきり醤油味で、脂分も少なくさっぱりしていて何ともいえないコクがあります。港町らしくトビウオやカツオブシ、サバブシ、煮干し、こんぶ等豊富な海鮮ダシを上手に使い旨味を存分に引き出しています。魚介系ダシを基本に、豚コツや鶏ガラ等の動物系ダシ、シイタケやネギの野菜類を加え、旨味が複雑玄妙にからみ合ったスープ作りの研究が重ねられてきました。酒田のラーメンの麺は8割が自家製麺で、自家製麺の比率は日本一を誇っています。



■酒田のラーメンを考える会 概要

「酒田のラーメンを考える会」は、酒田市内のラーメン店主達によるラーメン追求集団です。

酒田のラーメンのプロジェクトチームとして平成二年に酒田のラーメンを考える会として発足しました。

もっともっとおいしいラーメンを作ろうと日々研鑽を重ね、真面目にラーメンの未来を考えています。

■株式会社幸楽苑ホールディングス 会社概要

所在地：福島県郡山市田村町上行合字北川田 2 番地 1

代表取締役：代表取締役社長 新井田 昇

創業年月日：1954（昭和 29 年）年 9 月 22 日

設立年月日：1970（昭和 45 年）年 11 月 11 日

業務内容：ラーメン店「幸楽苑」の国内及び海外におけるチェーン展開を行うグループ会社の経営管理

資本金：29 億 8,827 万円

URL：<https://hd.kourakuen.co.jp/>

◀ 本件に関するお問い合わせ先 ▶

株式会社幸楽苑ホールディングス 広報マーケティング部
TEL：024-983-5621/E-mail：kouhou@kourakuen.co.jp