



「ふぐらぁ麺」がふぐ業界に革命を起こす！？

とらふぐ専門店「玄品」がラーメン業界の最高峰「らぁ麺 飯田商店」の自家製麺を使用し飯田将太店主がプロデュースした「ふぐらぁ麺」をスタート



全国でとらふぐ専門店「玄品」を 69 店舗展開する株式会社関門海(本社：大阪府松原市、代表取締役社長：山口久美子)は、夏のふぐ料理の新境地として、神奈川県湯河原で予約争奪戦が繰広げられている人気の「らぁ麺 飯田商店」店主、飯田将太氏が、初めてとらふぐをベースに素材選びからメニュー開発までトータルプロデュースをした「ふぐらぁ麺」を、期間限定で 2022 年 8 月 1 日(月)より東京を皮切りに順次全国の店舗で提供を開始いたします。

ふぐ料理と言えば鍋を連想するため、夏は敬遠されがちな食材であることから玄品は夏場の新たな事業を模索してきました。そこで玄品ではふぐの旨味が溶け込んだ「ふぐ出汁」の魅力を追求し、ふぐ出汁を究極に美味しく味わう手段として「ふぐらぁ麺」をこの度販売いたします。

ラーメンの国内市場は約 6,000 億円と言われ、老若男女に幅広く愛されるメニューであり、とらふぐ料理をたべたことのない若年層を中心に拡大余地が大きいマーケットと認識しています。またラーメンは雑炊とは違い、食べる際に“ススル”ため、味と共に鼻に抜ける香りも強く感じることができ、繊細なふぐの味との相性がいいのが特徴的です。

そこで、全国から多くのラーメンファンが列をなし、ラーメンランキングの人気本「TRY ラーメン大賞」(Tokyo Ramen of the Year の略)で殿堂入りまで果たした「らぁ麺 飯田商店」の飯田将太店主と組み、ふぐのコースを味わうからこそたどり着くらぁ麺を 1 年かけて商品化。飯田店主の麺とスープに対する想いとともにより焼きふぐコースのべの「つけ麺」と、ふぐ鍋コースのべで味わう「らぁ麺」の 2 種を順次展開していきます。

また、今回提供する麺は、門外不出の飯田商店で製麺された「国産小麦の自家製麺」を使用。飯田商店の世界観と、国産小麦の美味しさを最大限に引き出したしなやかな麺が玄品のお店でお楽しみいただけます。

玄品では 8 月 1 日(月)～3 日(水)は「関東エリア」、8 月 9 日(火)～10 日(水)は「関西エリア」で店舗を限定し飯田店主が玄品の厨房にてらぁ麺を作る LIVE イベントを予定。

「ふぐらぁ麺が新たなふぐ料理のスタンダードに！」

その想いを込めてべの雑炊を忘れるぐらいの美味しさを、今年の夏はお届けします。

■らぁ麺 飯田商店 店主「飯田将太」氏

飯田店主は、ラーメン業界の最高権威と言われる「TRY ラーメン大賞」で4連覇、殿堂入りを果たし、「情熱大陸」や「アナザースカイII」といったTV番組でも特集されるなど、店は今やラーメンファンの聖地とも言われ、イベントでは常に行列が絶えず、予約も即完売してしまうほどの人気です。

飯田店主の「玄品さんの役に立てるなら何でもさせてもらおうよ」のお言葉からスタートした玄品らぁ麺プロジェクト。料理はもとより飯田店主が作り上げるらぁ麺一杯への熱意、麺とスープのバランス、愚直なまでの「美味しさ」の追求、食べ物屋としての身構え心構え、お客様への所作姿勢など、玄品として根底の成長にまで飯田商店の魂を注入下さっています。

単なる商品開発とは言い難い、究極のコラボレーションにご期待ください。

<飯田将太 店主コメント>

まだみんなが知らない「ふぐの旨味」を、ラーメンを通じてお伝えしたい。
ふぐの身の美味しさと同時に、スープ（液体）になった時の新たな「味」、
らぁ麺だからこそ強く感じる「香り」があります。
皆様どうぞ新たな美味しさをぜひ玄品でお楽しみ下さい。



■ふぐらぁ麺

その飯田店主がメニュー考案したふぐのコースに合うらぁ麺は、夏らしい焼きふぐの後の「つけ麺」と、ふぐ料理の定番とらふぐ鍋のベの「らぁ麺」。飯田商店で丁寧に打たれたオリジナル自家製麺は、それぞれのスープとの相性を考慮し、はるゆたか一等粉を中心に異なった国産小麦をブレンドした平打ち麺と角切りの中太麺を使用。

特徴的な澄んだスープは、ふぐの中骨と身から、飯田店主独自の手法でふぐの濃厚な旨味と風味を余りなく抽出した後、鶏肉と昆布の出汁でブレンド。化学調味料を一切使用せず、これまでにない奥深いスープの味わいは、美味しさの上層部をふぐの旨味が覆い、鶏と昆布がらぁ麺らしい深みのコクを醸し出します。

また、つけ麺とらぁ麺には、遠火でじっくり焼き上げ、白子をペーストにした「コンデンスしらこ」がついており、①まずはスープと麺をそのままお楽しみいただいたき、②赤おろしの薬味と味わう、③酢橘と薬味をかけて味変、④最後は濃厚なとらふぐのコンデンスしらこを麺にかけて、コースのべらぁ麺を4段階のバリエーションでご堪能いただけます。

■「器も食材」佐野実氏のらぁ麺鉢

飯田店主のらぁ麺には、スープがよりまろやかになり、香りの立ち上がりや口当たりが格段と良くなる有田焼の「佐野実のラーメン鉢」を使用。ラーメンの鬼とも言われた佐野実氏の「器も食材」という考えのもとに作られた丼と麺の器は、有田の李荘窯によって今回のためだけに手掛けていただきました。また丼には「ふぐと鶏の玄品専用『鳥獣戯画』」が描かれております。

■販売開始日

2022年8月1日（月）

※イベント詳細や予約受付情報は、順次 SNS などで配信予定

■メニュー



【焼きふぐコースのふぐつけ麺】 6,000 円(税込)予定

焼きふぐコースのべでお楽しみいただける「ふぐつけ麺」。

つけ麺の麺は、ふぐと鶏のすっきりとしながら濃密なスープをしっかりと拾い上げるしなやかな平打ち麺。はるゆたか一等粉を中心に「さぬきの夢」などをブレンド。数段階に味を変化させる仕掛けには「ふぐの新しい魅力に気づいていただきたい想い」が溢れています。



【ふぐコースのふぐらぁ麺】 てっちり付きコースに+800 円(税込)予定

ふぐコースのてっちりのべで仕上げるらぁ麺の麺にははるゆたか一等粉を中心にきたほなみなどをブレンド。べのタイミングで厨房から運ばれてくる麺とスープを鍋に入れれば、一気に新しいふぐらぁ麺の世界へ。鍋で煮込むにつれ、小麦の旨味、甘みがスープに溶け出し、ふぐ、野菜、そして鶏のスープをより芳醇な味へと昇華させます。



【コンデンスしらこ】

「ふぐつけ麺」と「ふぐらぁ麺」にセットで付くコンデンスしらこ。

じっくりと焼き上げたとらふぐの白子と、丁寧に下処理した茹でとらふぐ白子をブレンドし、濃縮したしらこソースに仕上げました。希少なとらふぐ白子のクリーミーな味わいがふぐ鶏スープの旨味を含んだ麺にねっとり絡む新たな感動をぜひお楽しみください。

■会社概要

株式会社関門海 <http://www.kanmonkai.co.jp/>

とらふぐ専門店 玄品（国内 69 店舗、海外 2 店舗）： <https://www.tettiri.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

担当：池田正之、三井正義

玄品グループ 株式会社宗國玄品ふぐ（株式会社関門海グループ会社）

大阪本社：〒580-0041 大阪府松原市三宅東 1 丁目 8 番 7 号

Tel : 072-349-0029 Fax : 072-349-0023

E-mail : kikakuml@kanmonkai.co.jp

とらふぐ専門店 玄品（国内 69 店舗、海外 2 店舗）： <https://www.tettiri.com/>