



PRESS RELEASE

令和元年8月吉日
グロービート・ジャパン株式会社

報道関係各位

「らあめん花月嵐」のブランド名で、国内217店舗(海外24店舗)のラーメンチェーン店を運営するグロービート・ジャパン株式会社(本社 東京都杉並区)は、8月の期間限定ラーメンとして「頑者」店主・大橋英貴氏監修【頑者 Wave】を国内全店で2019年8月7日(水)～2019年11月5日(火)まで期間限定で発売します。

「ラーメンは世界に誇る日本のエンターテインメントである!」をコンセプトに、毎月期間限定ラーメンを開発し、お客様に提供し続けているらあめん花月嵐。2019年令和最初の夏。花月嵐は、行列のできる有名ラーメン店シリーズとして、新しいつけめん文化を創りあげた名店・頑者とのコラボを実現!! 令和という新たな時代に、さらなる「つけめんの波」を起こすべく、頑者と花月嵐がタッグを組んで完成させた逸品です。

【頑者 Wave】で使用する特製もっちり太麺は、監修の大橋氏も絶賛のクオリティ。量は並(200g)中(300g)大(400g)の3種類から選べます。スープは豚骨×魚介の濃厚Wスープ。「濃厚なのにすっきりした味わい」を楽しめる、特製太麺との相性も抜群な仕上がり。食べ応え抜群の肉厚チャーシューがたっぷり入っています。さらに、中央には頑者の名物でもあり、つけめん界に衝撃を与えた「魚粉」が具材として添えられています。



※画像は並の特製仕様です。実際の商品仕様と異なる場合があります。

並(200g)790円	特製並(200g)990円
中(300g)860円	特製中(300g)1,060円
大(400g)940円	特製大(400g)1,140円

8月7日(水)から絶賛発売中!!

濃厚すっきりWスープ 豚骨×魚介

頑者の魂をしっかり受け
継いだ濃厚スープ!!
「濃厚なのにすっきりと
した味わい」をしっかり楽
しめる仕上がり!!



モチモチ食感がたまらない 特製もちり太麺

頑者店主・大橋英貴氏も
大絶賛のクオリティ!!
「特製もちり太麺」。相
性抜群の濃厚スープと
たっぷり絡めて豪快に楽
しもう!!

頑者の魂がガッツリ伝わる 名物・魚粉

「魚粉は隠し味ではな
く、1つの具材です」店
主・大橋氏はそう語る!!
つけめん界に衝撃を与え
た「魚粉」の旨さをたっ
ぷり堪能しよう!



ボリュームたっぷり!! 肉厚 チャーシュー!!

食べ応え抜群の肉厚
チャーシューを力いっ
ぱり堪能しよう!!



隠しきれない隠し味!? ゆずの存在感!!

麺やスープ、具材に負けない
存在感を放つゆずの香り。つ
けめんのスケールをグッと広
げる技巧派食材!!

※商品画像は特製仕様のもので、また、実際の商品仕様と異なる場合がございます。



この麺のモチモチ感はウチのよりスゴい!!

～大橋英貴氏が語る『頑者 Wave』～

「頑者 Wave」は、とにかく麺が“もちもち”で美味しく仕上がっています。もしかするとウチの麺よりモチモチ感はあるんじゃないでしょうか!? スープに関しても、何度も何度も試作を重ねた結果、バランスの良いものに仕上がったと思います。花月嵐さんのレベルの高さを感じました。僕も自信を持ってオススメできる味に仕上がりましたので、沢山のお客様に召し上がって頂いて、いい波が起こせたらいいなと思います!!

【報道関係の皆様 お問い合わせ先】

グロービート・ジャパン株式会社 企画広報部 担当/澤留悠里子

[本社] 〒167-0043 東京都杉並区上荻1丁目14番5号

TEL 03-5335-2550 FAX 03-5335-2239

E-mail y.sawatome@kagetsu.co.jp