



PRESS RELEASE

平成31年3月吉日
グロービート・ジャパン株式会社

報道関係各位

グルメ芸能人、著名人も虜にする『揚げネギ』の香ばしさ！
渋谷を代表する名店「喜楽」×らあめん花月嵐がコラボ！！
店主 林茂夫氏監修 『中華麺店 喜楽』
3/6(水)～らあめん花月嵐全店発売

「らあめん花月嵐」のブランド名で、国内230店舗(海外26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、行列のできる有名ラーメン店シリーズとして【中華麺店 喜楽】を国内全店で2019年3月6日(水)～2019年7月2日(火)迄期間限定で発売します。

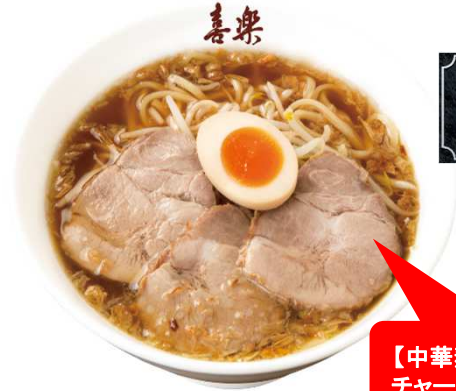
「ラーメンは世界に誇る日本のエンターテイメントである！」をコンセプトに毎月、期間限定ラーメンを開発し、お客様に提供し続けている「らあめん花月嵐」。今回、発売する【中華麺店 喜楽】は、花月嵐ファンの間でも支持率の高い「行列のできる有名ラーメン店シリーズ」です。ラーメンブームの間では、知らない者はいないと言っても過言ではない、昭和27年創業という長い歴史を持つ東京渋谷を代表する中華麺店喜楽。その、喜楽店主 林茂夫氏の監修を受け、花月嵐マエストロ達(開発チーム)が創り上げたこだわりの一杯です。



渋谷の老舗『中華麺店 喜楽』
二代目店主 林茂夫氏

納得の出来栄です！
多くの方に楽しんでもらって
欲しいです。

本商品の最大の特徴でもあり、花月嵐マエストロ達が最もこだわったのが、スープの表層に浮かぶ、ネギを揚げて作られる香味油。刻んだネギを高温の油で揚げて作られる香味油を用いることで香ばしさと味わいに更なる奥行きを与えている。スープは動物系素材をじっくりと煮出し、あっさりした清湯スープに醤油タレを組み合わせた昭和ノスタルジックな味わいに。麺は相性抜群の特製平打ち麺を使用。食べれば食べる程に、もう一口、もう一口と食べる者を虜にする老舗の一杯。



【中華麺店 喜楽】専用の
チャーシューがたっぷり！

中華麺店 喜楽 780円(税込み)

同時発売！
喜楽チャーシュー麺 980円(税込み)

☆昭和27年創業 東京渋谷を代表する老舗 『中華麺店 喜楽』

創業は昭和27年(1952年)。初代店主が渋谷の道玄坂から一本入った現在の地に創業をしてから半世紀以上の間、変わり続ける渋谷という街で、変わらぬ味を作り続ける、もはや東京を代表する老舗中の老舗である。現在は二代目店主、林茂夫氏に引き継がれファンを魅了し続けており、『喜楽』のこれからの歴史を日々築き上げている。常に新しい食文化が発信され、入れ替わりの激しい渋谷で、これだけ長い間愛され続けているのはきっと『喜楽』くらいではなからうか。

行列のできる有名ラーメン店シリーズ!!

グルメ芸能人、著名人をも
虜にする『揚げネギ』の魅力。

**スープとの相性が良い
専用の平打ち太麺!!**

喜楽の中華麺ならではの
特徴の一つである平打ち
太麺は揚げネギの香味油
がよく絡む。





喜楽

昭和27年創業 東京渋谷を代表する
老舗『喜楽』店主 林茂夫氏監修



**喜楽店主直伝の技
『揚げネギ』の香味油!!**

刻んだネギを高温の油で
揚げて作られる香味油を
用いることで香ばしさと味
わいに更なる奥行きを与え
ている。これこそが喜楽の
最大の特徴である!!



**ノスタルジックな醤油味の
清湯(チンタン)スープ!!**

動物系素材をじっくりと
煮出し、あっさりした清湯
スープに醤油タレを組み
合わせた昭和ノスタル
ジックなスープ。



**シンプルながらも
王道の盛り付け**

シャキシャキと心地よい歯
応えのもやし。花月嵐なら
ではのオリジナル半熟玉
子。そして八角の香りが染
しめる専用チャーシュー。



『中華麺店 喜楽』専用の香ばしいチャーシューが入った 『チャーシュー麺』も同時発売!!

『喜楽』店主 林氏監修のもと完成した、この期間限定ラーメンだけの専用の香ばしいチャーシューが入った『喜楽チャーシュー麺』も同時発売が決定!!台湾料理等で広く用いられている香辛料の「八角」と一緒に煮込むことで、花月嵐ではこれまでになかった独特の風味の、専用のチャーシューが完成!!純粋にチャーシューを類張るもあり、そして、ライスにのせてオリジナルチャーシュー丼を作るのもあり!!是非、この機会に『喜楽チャーシュー麺』をお楽しみください。



【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