



News

THE RITZ-CARLTON

NIKKO

広報担当: 吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2023年1月18日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 奥日光の地で味わう、至高の一杯が完成 厳選した栃木県産食材の豊かな恵みが、黄金色のスープと出会う AFURI共作 栃木 柚子塩らーめん



「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地:栃木県日光市中宮祠2482、総支配人:アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、栃木県の豊かな食材を活かした、栃木県に誇れる至高の一品をお届けしたいという想いのもと、AFURI株式会社(本社:神奈川県厚木市恩名2-1-23 代表取締役:中村 比呂人)との共作により、「AFURI共作 栃木 柚子塩らーめん」を開発、「ザ・リッツ・カールトン日光」1階の「ザ・バー」にて、2023年1月25日(水)より、提供を開始いたします。

神奈川県丹沢山系の東端に位置する大山(通称・阿夫利山)の麓から湧き出る、清らかな天然水でスープを仕込んでいることから、その名がついたラーメンブランド「AFURI」。厳選した素材の旨味を丁寧に抽出し、仕込んだ正統派淡麗系の黄金色のスープを特長とし、爽やかな柚子の香りや炙りチャーシューなど、その唯一無二の味わいと世界観で、今や世界中のラーメン愛好家を魅了しています。

「AFURI 共作 栃木 柚子塩らーめん」は、AFURIの秘伝レシピをもとに、新鮮な鶏ガラと香味野菜、昆布や鰹節などの魚介類を丁寧に抽出したスープに特製の塩ダレを加え、そこに、宇都宮の山里で育つ幻のゆずといわれる「床井柚子園」の「宮柚子」の黄柚子果汁をブレンド。柚子の持つ力強くも爽やかな香りと苦味を生かすべく、試行錯誤を重ねました。また、宇都宮で大正時代から続く老舗、政木屋食品株式会社が専用の切り刃を仕立て、独自の麺を製造。栃木県産小麦「ユメカオリ」に全粒粉をブレンドし、卵白を使用することで、上品な風味に歯切れが良く食べやすい、スープとの相性抜群の麺に仕上げました。

さらに、益子焼の陶芸家と料理人によるオリジナルブランド「GENDO」のアーティスト、松崎健氏による特注の器をご用意。シンプルに麺とスープのみを入れ、チャーシューや煮卵などの具や薬味は別添えにて提供します。各素材の持つ食感や香りなど、奥深さを一つ一つ堪能いただきながらも、具や薬味をお好みでラーメンに加えることで、味わいのバリエーションもお楽しみいただけます。4種の薬味は、ウイスキーやカクテルとあわせてお楽しみいただくのもおすすめ。ディナー後のしめの一杯や、お好みのドリンクを片手に過ごすバータイムに。さまざまなスタイルやシーンでお楽しみいただける一品です。

AFURI 株式会社 代表取締役社長

中村比呂人 コメント

「神奈川県の大山(阿夫利山)に起源をもつ私たち AFURI と、男体山の見守る奥日光にある、ザ・リッツ・カールトン日光。この度、“山”に縁のある私たちのコラボレーションが叶いましたこと、大変嬉しく思います。阿夫利山由来の清らかな水で炊き出したこだわりの鶏清湯スープに泳ぐ、小麦の香り高く心地よい歯ごたえの極細麺。鶏と豚2種のチャーシューや、コク深い味わいの煮玉子や筍など、栃木県産食材の良さを最大限に活かして仕上げています。本物を知るお客様へ、ぜひお召し上がりいただきたく思います。きっと皆様を幸せにし、心に響き続ける一杯となるでしょう。」

ザ・リッツ・カールトン日光 総支配人

アレクサンダー・マックブライド コメント

「今や世界に誇る食文化ともいえる日本のラーメン。数多くあるブランドはどれも素晴らしい探求心にあふれ、一杯への追求に余念がありません。そんな中、AFURI との出会いは大変光栄であり幸運でした。すべての要素に妥協を許さない真摯な姿勢と情熱は、お客様への期待を超えるサービスの提供を目指す我々の理念と一致し、至高の一杯ができあがると確信しました。阿夫利山の麓へ赴き、最高のらーめんを食す旅の高揚感。いろは坂を越えてたどり着く男体山の麓、ここ奥日光でも唯一無二のダイニングエクスペリエンスをお届けできることを大変嬉しく思います。どうぞご期待ください。」

『AFURI 共作 栃木 柚子塩らーめん』

【期間】 2023年1月25日(水)より提供開始

【時間】 5:00 p.m.~10:00 p.m.(ラストオーダー9:30 pm)

【価格】 5,800円(税金・サービス料込)

【場所】 ザ・バー

【お問い合わせ】 0288-25-6666

【メニュー詳細】

柚子香る黄金色のスープ

阿夫利山の天然水を用い、新鮮な鶏ガラと香味野菜、昆布や鰹節などの魚介類を丁寧に抽出したスープに、木樽仕込み天然醸造の白醤油や旨味の強い魚醤、黒酢などを用いて作る塩だれで調味。これに、床井柚子園(宇都宮市)の「宮柚子」の黄柚子の生絞り果汁を加えて仕上げました。表面に浮かぶ特製の香味油は、香味野菜(長ねぎ、生姜、鷹の爪、にんにく等)の香りを移した香味油と、新鮮な鶏油をブレンドしたものです。



柚子香る黄金色のスープ

特製の麺

宇都宮で創業 100 周年を迎えた政木屋食品株式会社が、専用の切り刃を仕立て、製造した特製麺。栃木県産小麦「ユメカオリ」に全粒粉を練り込み、卵白を使用することで、歯切れよく仕上げた薫り高い麺です。



床井柚子園「宮柚子」

具

- ・那須御養卵「極」の煮卵(大田原市)
- ・那須つつじポークの炙りチャーシュー(那須塩原市)
- ・若山農場の筍のメンマ(宇都宮市)
- ・海老原ファームの水菜、ラディッシュ、ねぎ(下野市)
- ・鶏胸肉チャーシュー



特製の麺

薬味

- ・日光山椒の醤油煮(日光市)
- ・床井柚子園の柚子胡椒(宇都宮市)
- ・たまり漬け大根(日光市)
- ・揚げ日光湯波(日光市)

益子焼の器

人間国宝の島岡達三氏に師事した松崎健氏が率い、益子焼の本質を未来につなぐ若手作家たちが、料理人と連携してオリジナルの器を製作するブランド「GENDO」による特注の器。シンプルながらも重厚感を感じる器たちが、ラーメンの美しさを引き立てます。

【AFURI 共作 栃木 柚子塩らーめん プロモーション動画】

視聴は[こちら](#)から



那須つつじパークの炙りチャーシュー



那須御養卵「極」

###

AFURI について

神奈川県の大山(通称:阿夫利山)の麓から湧き出る天然水でスープを仕込むラーメン店。化学調味料を使用せず、新鮮な鶏ガラや香味野菜、魚介を用いた淡麗系スープを特徴とする。ミニマルで、明るく清潔な店舗づくりを念頭に、東京・恵比寿をはじめ、日本に 17 店舗。アメリカ・ポートランド、ポルトガル・リスボンなど、世界中の感度の高い都市に 12 店舗を展開しています。神奈川県厚木市に 2001 年にオープンした「ZUND-BAR」が総本店です。

公式ホームページ: <https://afuri.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: @RitzCarltonNikko/

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 後藤瑞季、北澤綾季子、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、080-4952-8681(北澤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp