

## 鍋ひとつで完成！科学に基づき開発された家ラーメンの到達点

## 9月に23店舗オープン！

## 「日本ラーメン科学研究所」が全国へ拡大中

～期間限定で「餃子の雪松」をお楽しみいただけるプレゼントも実施～

株式会社YESは、食卓にエンターテインメントを届けることを目指し、科学発想から生まれた冷凍即席麺を販売する「日本ラーメン科学研究所」や、80年以上続く秘伝の味を手軽にご家庭で楽しめる「餃子の雪松」を展開しています。

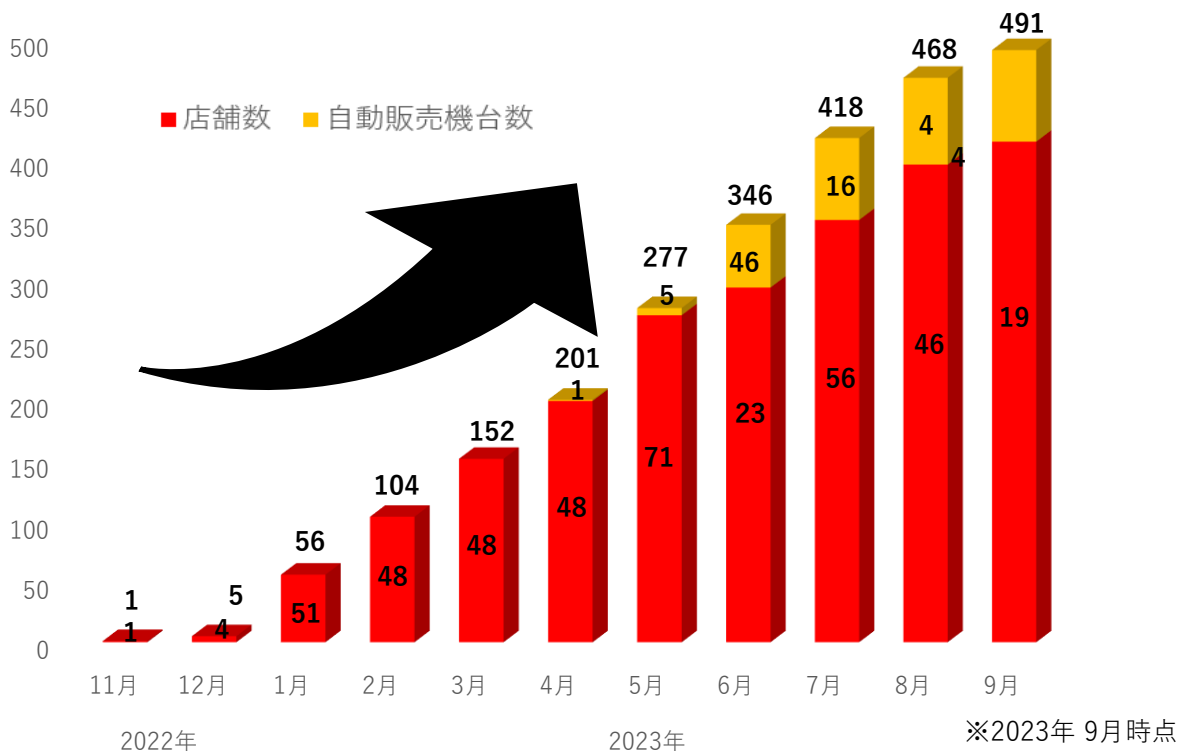
1人でも多くの方にご自宅でおいしいラーメンを食べていただきたいという思いから生まれた「日本ラーメン科学研究所」は、2022年11月25日の第1号店開業以降、全国※1に店舗拡大を行い、9月末時点で**491店舗**展開いたします。

今後も鍋ひとつで手軽に完成する至高の1杯をお届けするべく、さらなる店舗拡大を目指してまいります。

※1 沖縄を除く46都道府県に展開

※2 2023年9月時点。店舗によりラインナップは異なります。

## 【無人店舗と自動販売機の推移】



無人販売店舗では「醤油の黄金比」と「豚骨の黄金比」の2種類のラーメンを販売しており、イオングループにある自動販売機では「魚介だし醤油の黄金比」「豚骨の黄金比」「味噌の黄金比」の3種類※2のラーメンを販売しています。また、焼豚・メンマ・玉子といったラーメンをさらにおいしくするトッピングセットも販売中。

是非この機会に、ご自宅で作りたいのおいしいラーメンをお楽しみください。（トッピングセットは別売り）

## ■9月の新店舗情報について

### 【東北地方】

9/1 OPEN予定

・登米 : 宮城県登米市迫町佐沼字江合2-1-2

### 【関西地方】

9/2 OPEN予定

・イオンタウン羽倉崎 : 大阪府泉南郡田尻町嘉祥寺3388-5

9/8 OPEN予定

・太秦 : 京都府京都市右京区太秦開日町1-6

9/13 OPEN予定

・イオンタウン芸濃 : 三重県津市芸濃町棕本3083

### 【中部地方】

9/1 OPEN予定

・高山 : 岐阜県高山市上岡本町7-137

9/8 OPEN予定

・名古屋大我麻 : 愛知県名古屋市北区会所町231

9/16 OPEN予定

・七尾 : 石川県七尾市古府町り77-1

9/22 OPEN予定

・敦賀 : 福井県敦賀市神楽町2-1-17

・福井江端 : 福井県福井市江端町33-14

9/29 OPEN予定

・加賀 : 石川県加賀市大聖寺東町3-7

・西尾 : 愛知県西尾市寺津町3-1-5

## 【中国・四国地方】

### 9/1 OPEN予定

- ・浜田 : 島根県浜田市周布町295-4
- ・岩国 : 山口県岩国市南岩国町1-19-15

### 9/8 OPEN予定

- ・広島口田 : 広島県広島市安佐北区口田3-29-45
- ・益田 : 島根県益田市高津6-15-53

### 9/16 OPEN予定

- ・宇部 : 山口県宇部市大字東岐波5637-7
- ・阿南 : 徳島県阿南市日開野町筒路17-1
- ・高松百間町 : 香川県高松市百間町8-23

### 9/20 OPEN予定

- ・イオン高知旭町 : 高知県高知市旭町3-94

### 9/22 OPEN予定

- ・玉野 : 岡山県玉野市田井3-9-8

### 9/23 OPEN予定

- ・イオン今治 : 愛媛県今治市馬越町4-8-1

### 9/29 OPEN予定

- ・広島観音新町 : 広島県広島市西区観音新町1-18-21

## 【九州地方】

### 9/13 OPEN予定

- ・イオンモール三光 : 大分県中津市三光佐知1032

店舗一覧はこちら : <https://ramen-labo.jp/store/>

## ■商品概要

### 「醤油の黄金比」

鶏、豚、あさりのトリプルスープをベースに、鶏油100%の豊かで芳香な風味とまろやかさ、4種の醤油をブレンドした贅沢な仕立てで深い旨みを実現。北海道麦を配合した弾力、食感のある麺はスープの乗りがよく、あとを引くおいしさです。  
価格：1,000円（税込）1箱3食入り



### 「豚骨の黄金比」

砕き豚骨、豚頭を使用した、だしの旨味をしっかり抽出した本格仕立てスープは、とろりとした質感、まろやかで甘味のある仕上がり。本場博多豚骨ラーメンを思わせる、細麺ながらしっかりとした歯ごたえ、濃厚なスープがよく絡む低加水で仕上げた麺。香ばしにんにく風味油が食欲を誘います。  
価格：1,000円（税込）1箱3食入り



### 「味噌の黄金比」

天地返し製法の北海道醸造味噌2種、信州味噌1種を合わせた深みとコク。さらに、野菜、肉類を炒めた旨みとコクが加わり、圧倒的に濃厚な味噌感と旨味に満ち溢れています。本場札幌味噌ラーメンのような、透明感のある冴えた黄色みの風味が強い麺は、プリッとした食感が楽しめます。  
価格：1,000円（税込）1箱3食入り



### 「魚介だし醤油の黄金比」

鶏、豚をベースに、煮干し、鰹、ホタテ、昆布の魚介を合わせたスープは、上品に煮干しの風味が香る、どこか懐かしい味わいです。だしの重層的な旨味に合わせて2種の醤油をブレンドした仕上げ。北海道麦を配合した弾力、食感のある麺はスープの乗りがよく、味わい深い一杯です。  
価格：1,000円（税込）1箱3食入り



## ■オープン記念「餃子の雪松」プレゼントキャンペーン

新店舗にてラーメンをご購入いただいたお客様に期間限定で、80年以上続く秘伝の味「餃子の雪松」の餃子をプレゼントいたします。

この機会に是非、ご自宅で作りたてのおいしい餃子とラーメンをお楽しみください。

※各店舗オープン日よりキャンペーンを実施いたします。

なくなり次第終了となります。ご了承ください。

※キャンペーン内容は店舗により異なります。



## ■「日本ラーメン科学研究所」について

名店の味。いや、それ以上のものを。本当においしいラーメンを誰もがご自宅で手軽に食べられるようにしたいという想いのもと、ラーメンの伝統を革新させるべく「日本ラーメン科学研究所」は生まれました。これまで2,500以上の製品を世に送り出してきた、ラーメン界屈指の研究者が集まり、データベースを駆使。ラーメンを構成する麺とスープを何千通りもの組み合わせから、機器分析によって、ひとつひとつの味を網羅的に検証し、従来のようにお湯ではなく、スープで麺をゆでる調理法を開発。鍋ひとつで完成する、かつてないおいしさ。それは、至高の領域に達する一杯です。

URL: <https://ramen-labo.jp/>

## ■「餃子の雪松」について

群馬県水上の温泉街にひっそりと佇むお食事処「雪松」。創業昭和十五年、三代続くこの店は、知る人ぞ知る餃子の名店です。芸人、プロスポーツ選手、有名料理人など様々な人々が雪松の餃子を求めてこの小さな店を訪れます。地元の人はもちろん、様々な人達に愛され続けています。

その「雪松」の味をご家庭でも楽しんでいただけるよう、秘伝の味を継承したのが餃子専門店「餃子の雪松」です。作りたてのおいしさをお客さまに直接お届けできる、直売所というスタイルにこだわっています。

URL: <https://www.yukimatsugyoza.com/>

## 【会社概要】

社名：株式会社YES

代表：長谷川 保

本社：東京都国分寺市並木町2-23-5 美創空館B1

設立：2014年5月1日

資本金：1,000万円

URL: <https://yesinc.co.jp/>

冷凍即席麺 直売店

# 日本ラーメン 科学研究所

創業昭和十五年 群馬水上の名店

# 餃子 雪松

SINCE1940 YUKIMATSU GYOZA