

報道関係者各位

【伊勢海老 100%出汁ラーメンで水産業を救う】 伊勢海老とアワビが贅沢にのった"女神の極み"がクラウドファンディングで話題沸騰中

大阪難波の伊勢海老ラーメン店「RAMEN えびの女神」が実施中のクラウドファンディングが24時間で人気ランキング全国1位に

【あらすじ】

大阪市浪速区のラーメン店「RAMEN えびの女神」が、伊勢海老 100%出汁で作る高級ラーメンのクラウドファンディングを実施中です。市場に出回らない「訳あり伊勢海老」を有効活用し、水産業の持続可能性に貢献する取り組みとして注目を集めています。プロジェクト開始からわずか5時間で80名もの支援を集め、デイリー人気ランキング全国1位を獲得。目標金額300万円に対し現在53%を達成し、支援者は123人に上ります。

【画期的なラーメン店の取り組み】

「RAMEN えびの女神」では、伊勢海老のみで4.5時間かけて作る濃厚な出汁に、伊勢海老の半身とアワビをトッピングした「女神の極みセット」（通常価格5,500円）が看板メニューです。

視覚・味覚ともに圧倒されるビジュアルはSNSでも拡散され、「映えラーメン」としても注目されています。

しかしこのラーメンの真価は、**ただのグルメ体験ではありません。**

実は、スープに使われている伊勢海老は、市場に出せない“訳あり品”。角や手が欠けているだけで廃棄さ

れるその伊勢海老を、正規価格で漁師から買い取り、美味しい一杯に生まれ変わらせています。

この取り組みの中心にいるのが、代表・林律子さん。「世界に羽ばたく魚屋さん」として水産輸出入、養殖など水産業に携わるプロフェッショナルでもある林さんは『100年先の水産業を守りたい』という強い思いで、この事業を行っています。

年々、魚の漁獲量は減り、海の保全活動が叫ばれるなか、漁師に寄り添い、水産資源の無駄を減らすべく、訳ありで未利用になる伊勢海老を有効活用できないかと考えたという。

「100年先の水産業を守りたい」――

その強い思いから始まった挑戦は、クラウドファンディングという形で社会の共感を呼び、初日から爆発的な支援が集まりました。現在は全国から注目が集まり、遠方から足を運ぶお客様も増えています。

【映像映えする"黄金の一杯"】

メディア取材にぴったりのビジュアルが「女神の極みセット」。迫力のある伊勢海老の半身とアワビが豪華に盛り付けられ、来店客の多くが食事前に写真撮影するという「映え」抜群のラーメンです。スープは伊勢海老と水だけで作られ、化学添加物を一切使用していません。これを食べた後に「仕事で大きな商談が取れた」「宝くじが当たった」など、"金運上昇"につながったとの声も多数寄せられています。

【クラウドファンディング概要】

- プロジェクト名：100年先の水産業を守りたい！伊勢海老100%出汁で作った唯一無二の高級ラーメン

- 目標金額：3,000,000 円（現在 1,619,000 円達成・達成率 53%）
- 支援者数：123 人
- 終了まで：残り 34 日
- プラットフォーム：CAMPFIRE
- URL：<https://camp-fire.jp/projects/833485>

【リターン例】

- 2,000 円：女神セット + 鮑（3,000 円相当）
- 5,000 円：極みセット（5,500 円相当）
- 9,000 円：極みセット × 2 杯（11,000 円相当）

【取材のご案内】

「RAMEN えびの女神」では、伊勢海老ラーメン作りの工程や、伊勢海老 100% 出汁の秘密などを公開しております。また、オーナーの林律子氏は数秘術の鑑定士でもあり、「伊勢海老と金運」についての興味深いお話も可能です。

- 店舗所在地：大阪府大阪市浪速区元町 1 丁目 3-12（JR 難波駅から徒歩 2 分）
- 営業時間：月・火・水・金・土・日 11:00 - 15:00・18:00 - 22:00
- 定休日：木曜日
- 取材対応可能日：（※希望する取材対応日程を記載）

【お問い合わせ先】

社名：株式会社 A.A.O passion (株式会社エイエイオーパッション)

住所：〒556-0016 大阪府大阪市浪速区元町 2-4-14 A.A.O BLDG. NAMBA 1 階 (本社)

〒556-0016 大阪府大阪市浪速区元町 1 丁目 3-12 (店舗)

担当：林 律子

電話：06-6644-6645 林携帯：090-5601-6851

メール：info@ao-passion.co.jp