



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

株式会社ロッテ

2019年2月6日(水)



亥ガーナ2019



「麵屋武蔵 浜松町店」で、2019年2月8日(金)から数量限定発売



株式会社ロッテと人気ラーメン店「麵屋武蔵」がコラボレーションし、2月8日(金)から2月14日(木)まで、バレンタインデーに向けたラーメン『亥ガーナ2019』を数量限定で販売します。

取組みを始めて11年目の今年は、ガーナミルクを約1枚使用したインパクトあるラーメンが誕生しました。『亥ガーナ2019』のポイントは、亥年にちなんで猪肉と長ネギを使った猪鍋が、丸々1枚入れたガーナミルクとマリアージュしていること。「麵屋武蔵」だからこそ実現したコクと甘みの絶妙なバランスを、ぜひ鉄鍋から直接お召し上がりください。

ロッテでは、チョコレートを調味料として普及させ、「チョコごはん」という新たな食シーンを創造する試みに取り組んでいます。バレンタインデーに向けて、今年もコラボレーション企画を行っております。

【商品概要】

- ・商品名 : 『亥ガーナ2019』
- ・販売期間 : 2019年2月8日(金)
~2月14日(木)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 浜松町店
- ・販売数量 : 1日20食限定
- ・価格 : 1,100円(税込)

※ 商品特長の詳細、店舗情報は、2枚目をご覧ください。



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

『亥ガーナ2019』参考資料

塩チョコ味玉

半熟玉子を、ガーナミルク、スパイス(クローブ、シナモン、ブラックペッパー)、お酒、水、塩こうじ、ココアパウダーに一晩漬け込んだもの。

猪肉と長ネギ

猪肉と長ネギはチョコスープと合わせり柔らかく奥深い味わいになります。



ビーツのスパイスマリネ

ビーツをレモンとカルダモンでマリネしました。お口直しやスープと混ぜてもおいしいです。

ガーナミルク

キノコとゴボウ

エリンギ、シメジ、シイタケ、ゴボウをニンニクのみじん切りと炒めました。

スープのポイント



猪肉とニンニク、ショウガを合わせた、しょうゆベースのコクがあるスープに、ガーナミルクを1枚入れて甘みが加わり、コクと甘みの絶妙なバランスが実現！

麺屋武蔵『亥ガーナ2019』の商品特長

1. ロッテと麺屋武蔵とのコラボレーション11年目は亥年にちなんで猪肉と長ネギの猪鍋に、丸々1枚入れたガーナミルクがポイントのオリジナルラーメンです。
2. 猪肉とニンニク、ショウガを合わせた、しょうゆベースのコクがあるスープに、ガーナミルクを1枚入れて甘みが加わり絶妙なスープに仕上がっています。鉄鍋で熱いままお召し上がりください。
3. 塩チョコ味玉はガーナミルクとスパイス(クローブ、シナモン、ブラックペッパー)、お酒、水、塩こうじ、ココアパウダーに一晩漬け込んでおり、食べる時にガーナミルクの風味がふわっと香ります。
4. 麺は味がからみやすい中太麺です。
5. ターゲットは20～30代女性を想定しています。“チョコごはん”としてラーメンの新しいおいしさを提案いたします。

【店舗情報】

「麺屋武蔵」浜松町店

営業時間:11:15～22:15 (偶数月第3土曜20:00閉店) 定休日:無

東京都港区浜松町1-29-6 セントラルビル1階

03-5472-3634