



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」

株式会社ロッテ

2019年8月1日(木)

煙の中から、涼しさとミントの新しい可能性が広がる！  
ロッテ中央研究所が監修した「ミントオイル」を使用



# クール 冷ミントら〜麺

LOTTE

「麵屋武蔵 神山」で、2019年8月3日(土)から 数量限定発売



煙で満たされたフタをあけると  
ミントの香りが広がります



株式会社ロッテが監修したミントオイルを使用したラーメン『冷ミントら〜麺』を人気ラーメン店「麵屋武蔵」で、2019年8月3日(土)から2019年8月18日(日)まで1日15食の数量限定で販売します。

ロッテと麵屋武蔵は、2009年からチョコレートを使ったラーメンを開発し、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。

今回は、需要が下がる真夏にふさわしいラーメンを作りたいとい麵屋武蔵側の要望に対して、ミントのプロであるロッテのガム研究員が厳選したミントオイルを提供して、検討を重ね、麺をすすった際にミントが鼻に抜ける爽やかなラーメンが誕生しました。

ロッテでは今後もミントの新たな可能性を探る取り組みを続けます。

ラーメンの専門家とミントの専門家がタッグを組んだ至極の一杯です。

## 【商品概要】

- ・商品名 : 『冷(クール)ミントら〜麺』
- ・販売期間 : 2019年8月3日(木)  
~2019年8月18日(日)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 神山
- ・販売数量 : 1日15食限定
- ・価格 : 1,200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」

## 『冷ミントら〜麺』参考資料

### 麺屋武蔵『冷ミントら〜麺』の商品特長

1. ラーメンの専門家「麺屋武蔵」とミントの専門家「ロッテ中央研究所」がタッグを組んで、**ミントを使うことで、真夏にぴったりな爽やかでスッキリとしたラーメン**です。ロッテ中央研究所がミントガムの**研究開発で培ってきたミント精製技術**を活かしました。
2. ロッテが所有する数多くのミントオイルの中から、**華やかな香りのミント**を厳選しました。フタをあけた瞬間にミントの香りが広がり、**まるでミント畑の中にいるかのような気持ち**になります。麺をすするときにミントが鼻に抜けていき、爽快感とともにラーメンを楽しむことができます。また**皿の下にミントオイルとドライアイス**を配置。**冷たさが持続**し、暑い時期にぴったりなラーメンです。
3. 麺は中太麺を使用。冷水できゅっと締めることで、もっちりとした食感を際立たせました。
4. **スープ**は鶏と貝出汁をベースに**ミントを含んだハーブオイル**を少量加えることでスッキリとしていながら味わい深く仕上げました。
5. トッピングには、鶏を長時間低温コンフィしたものを使用。マスタードやエシャロット、生姜を混ぜて作った**コンフィのソースにミントオイル**を加え、夏の時期にピッタリな爽やかさが楽しめるように仕立てました。またそれ以外にも夏野菜をマリネしたものを使用しています。（ズッキーニやパプリカ、えんどう豆、アスパラガス、枝豆などを使用していますが、時期によって夏野菜の内容が変更になります）
6. 提供時には、**ミント畑の写真**を印刷した**ランチョンマット**を配布。涼しさが視覚からも味わえます。
7. ターゲットは**20〜30代女性**を想定しています。

### ミントの使用箇所



鶏のコンフィに添えるソースの中にスペアミントを使用

お皿の下にスペアミントを配置

スープのハーブオイルの中にペパーミントとスペアミントを使用

### 【店舗情報】

麺屋武蔵 神山

営業時間：平日 11:00～22:30 土・日・祝 11:00～22:00

※奇数月 第3土曜日 20:00閉店

定休日：無

東京都千代田区内神田3-8-7 グラン・フォークス神田ビル 03-3256-3634