



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

2020年2月7日(金)



# 辛いナ。まぜガーナ



「麵屋武蔵 浜松町店」で、2020年2月8日(土)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(土)から2月14日(金)まで、バレンタインデーに向けたラーメン『辛いナ。まぜガーナ』を数量限定で販売します。

取組みを始めて12年目の今年は、唐辛子と山椒をふんだんに使った味も見た目も刺激的なオリジナルラーメンです。8種のスパイスを油で熱し、ガーナミルクにかけて作った「ショコラー油」を麺と絡めることで、チョコレートの風味がありながらも辛みのある味に仕上がっています。また、**ガーナミルクを約1枚使用**した豚ひき肉はコクのある甘みがあり、辛みの強い麺の箸休めにもピッタリです。

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 : 『辛いナ。まぜガーナ』
- ・販売期間 : 2020年2月8日(土)  
~2月14日(金)
- ・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】

## 『辛いナ。まぜガーナ』参考資料

### 香辛料

マイルドな辛さが特長の朝天辣椒とシャープな辛みの鷹の爪、山椒を油で炒り、ふんだんに盛り付けました。見た目も舌も刺激的に。

### パクチー

唐辛子や山椒の辛さと相性の良いパクチーを彩りとアクセントに使用。



麻辣醬とガーナミルクチョコレート約1枚で炒めた豚ひき肉。辛みの強い麺の箸休めにも。



ショコラー油。8種のスパイスを入れた油を熱してチョコレートに掛けて作ったもの。辛さだけでなくチョコレートの風味もお楽しみ頂けます。



中太麺。シナモンを練り込んでおり、風味の良い麺です。

## 麺屋武蔵『辛いナ。まぜガーナ』の商品特長

1. ロッテと麺屋武蔵とのコラボレーション12年目は唐辛子と山椒をふんだんに使った味も見た目も刺激的なオリジナルラーメンです。
2. 8種のスパイス(シナモン、クローブ、ローリエ、八角、コリアンダー、陳皮、山椒、一味唐辛子)を油で熱し、ガーナチョコレートにかけて作る「ショコラー油」により、チョコレートの風味がありながらも辛みのある味に仕上がっています。
3. 麻辣醬とガーナミルク約1枚で炒めた豚ひき肉は、コクのある甘みがあり、辛みの強い麺の箸休めにもピッタリです。
4. 麺は味がからみやすい中太麺です。シナモンを練り込んでおり、ショコラー油との相性が抜群です。
5. ガーナミルクを1枚お渡しいたしますので、食べている最中や食後のデザートとしてお楽しみください。
6. 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