



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」

今年のポイントは「赤玉」。赤玉が導く、担担麺風“チョコ”ラーメン



『味噌ガーナ2014』



「麵屋武蔵」にて1月31日(金)～2月14日(金) 数量限定発売

株式会社ロッテ

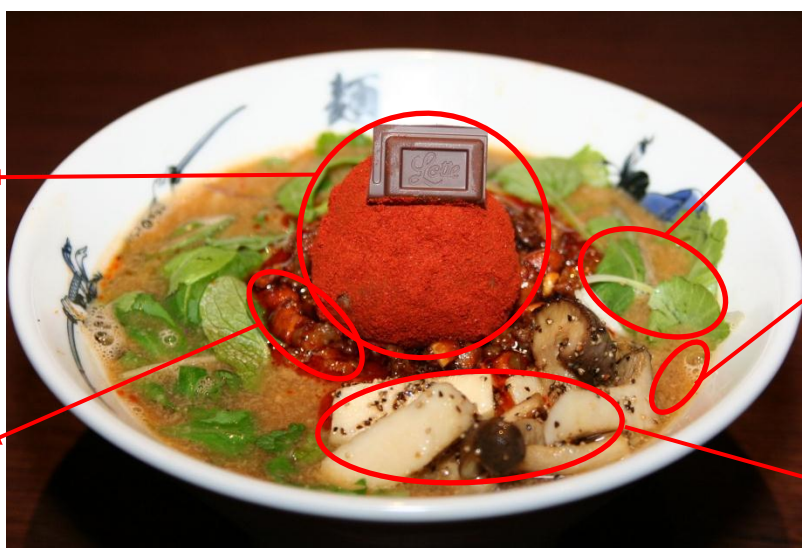
【POINT①】

ガーナチョコとごまペーストにワインビネガーを合わせて団子状にし、周りにカイエンペッパーとパプリカパウダーをまぶして、最後にガーナミルクを乗せました

【POINT②】

こだわりのナッツ(※)とひき肉を武蔵醬(※)で炒めました

※詳細は2枚目



【POINT③】

ルッコラ、クレソン、セロリ、スプラウトを入れ、味にコントラストを付けました

【POINT④】

スープは、少し酸味のある味噌を使った味噌ベース

【POINT⑤】

きのこは、しいたけ、シメジ、エリンギの3種類

株式会社ロッテは、バレンタインデーに向けて、人気ラーメン店「麵屋武蔵」とコラボレーションしたラーメン『味噌ガーナ2014』を、数量限定で販売します。6年目を迎えた今年、ラーメンとチョコレートのさらなる可能性を追求し、流行している担担麺風に挑戦しました。

今年一番の特長は、味噌ベースのラーメンから徐々に担担麺へと変化する味です。中央に乗った赤玉は、ガーナチョコとごまペーストにワインビネガーを合わせて練り込み、カイエンペッパーとパプリカパウダーをまぶしたものです。その玉を味噌ベースのスープに溶かすことで、スープにごまの味と香り、チョコレートの甘さが徐々に広がり、担担麺へと変化していきます。

担担麺の辛みと旨みを出すために、ナッツとひき肉を武蔵特製のエビラー油「武蔵醬」で炒めたものをトッピング。ナッツ、ひき肉、きのこが食感の階層を生み出し、飽きずに食べ進めることができます。

当社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、今年もさまざまなコラボレーション企画を行います。

・商品名 : 『味噌ガーナ2014』

・販売期間 : 2014年1月31日(金)～2月14日(金)
※新宿本店、二天では、2月3日(月)から

・販売店舗 : 麵屋武蔵 新宿本店、二天(池袋)、蒲田店

・当商品販売時間 : 14:00～各店営業終了まで
(各店1日20食限定)

・価格 : 850円(税込)

【店舗情報】

・新宿本店	営業時間 : 11:00～22:30 (年中無休) 住所 : 東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1ビル1階	電話番号 : 03-3363-4634
・二天	営業時間 : 11:30～22:00 (年中無休) 住所 : 東京都豊島区東池袋1-2-4	電話番号 : 03-6914-2634
・蒲田店	営業時間 : 11:30～22:30 (年中無休) 住所 : 東京都大田区西蒲田8-1-15 KCビル1階	

『味噌ガーナ2014』参考資料

～こだわりのトッピング素材～

■赤玉

ガーナチョコとごまペーストにワインビネガーを合わせて練り合わせたものの周りに、カイエンペッパーとパプリカパウダーをまぶしてガーナのブランドカラーをイメージした赤玉を作り、上にガーナミルクチョコを一かけら乗せました。

この赤玉をスープに溶かしながら食べることで、全体にごまの味と香り、チョコの甘さが徐々に広がっていき、担担麺に変化していきます。ごまとチョコの意外にも好相性な組み合わせをお楽しみいただけます。

一玉に板チョコ約半分のガーナチョコを使用しています。



▶ ◎ 赤玉を溶かしながら食べることで味噌ベースのスープが担担麺へと変化します。

■ナッツ

チョコレートシロップに3日間ナッツを漬け込み、油で揚げることで、表面を甘くコーティングし、カリッとした食感を生み出しました。



■武蔵醬(エビラー油)

旨みを凝縮した麺屋武蔵特製のエビラー油を使用して、ひき肉、砕いたナッツを炒めることで出る旨みと辛さが、ガーナチョコの甘さと絶妙なバランスを生み出しています。



▶ ◎ ナッツ、ひき肉、武蔵醬を炒めることで、担担麺のベースとなる辛みと旨みを引き出します。

■ 麺屋武蔵『味噌ガーナ2014』の商品特長

1. 味噌ベースのスープにガーナチョコとごまを練り合わせた赤玉を溶かしていくことで、徐々にごまの味と香り、チョコの甘さが広がり、**担担麺風に変化する味**が楽しめるチョコラーメンです。
2. **ナッツ、ひき肉、きのこが食感の階層を生み出し**、最後まで飽きが来ずに食べ進められます。
3. トッピングは5種類。
 - ① **ガーナチョコ、ごまペーストにワインビネガーを合わせたものを練り合わせ**、カイエンペッパーとパプリカパウダーをまぶした赤玉
 - ② **ナッツとひき肉を武蔵特製のエビラー油「武蔵醬」と酒、醤油、甜麵醬で炒めました**
 - ③ **きのこは、しいたけ、シメジ、エリンギの3種を使用し、それぞれの食感が楽しめます**
 - ④ **葉物野菜は、ルッコラ、クレソン、セロリ、スプラウトの4種類を使用し、辛さとのコントラストを生み出し、お口をさっぱりとさせます**
 - ⑤ **最後にひとかけらのガーナミルクを赤玉の頂上に乗せます**
4. 麺は味がからみやすい**中太の平麺**です。
5. ターゲットは**20～30代男性を中心に、20～30代女性**も想定しています。