



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
2024年1月29日(月)

ガーナ誕生60周年を記念し「還暦の赤」がテーマ！ 塩生チョコ入り餃子は、断面からトロリ！



レッドガーナ2024



2024年2月1日(木)から2月14日(水)まで 数量限定発売



左: レッドガーナ2024
右: 塩生チョコ入り餃子

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1日(木)から2月14日(水)まで**、バレンタインデーに向けたチョコラーメン『**レッドガーナ2024**』を**数量限定**で販売します。ガーナチョコレートを使ったラーメンの取り組みは今年で16年目です。

今回はガーナチョコレート誕生60周年を記念し、**還暦の「赤」**をテーマにラーメンを開発。**トマトベーススープの赤**、牛サーロインを重ね合わせた**肉フィーユの赤**、**紅芯大根ナムルの赤**など、鮮やかに**還暦をお祝い**しています。トッピングとして載っている**塩生チョコ入り餃子**は、中に塩生チョコとドライトマトを入れ、モチモチの生地で包みました。そのまま食べても、スープに溶かしてもおいしく食べられます。**ラーメン1杯に、ガーナミルクを約1枚分**使用しています。

またご注文いただいたお客さまにチョコッとした気持ちとしてガーナミルク1枚をロッテよりプレゼントいたします。チョコレート好き、ラーメン好き、珍しいものの好きの皆さんに試していただきたい一品です。

【商品概要】

- ・商品名 : レッドガーナ2024
- ・販売期間 : 2024年2月1日(木) ~ 2月14日(水)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 巖虎(秋葉原)
※販売時間:11時~
- ・販売数量 : 1日20食限定
- ・価格 : 1,380円(税込)

※ 商品特長の詳細、店舗情報は、2枚目以降をご覧ください。



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」

『レッドガーナ2024』参考資料

レッドガーナ2024



上段左から、

【肉フィュー】

牛サーロインをニンニクと塩に一晩漬けて低温調理しスライス。酸味のある塩レモンで軽くあえ、ナッツ(アーモンド、カシューナッツ、くるみ)を合わせて重ね、ミルフィーユ仕立てにしました

【ブレンドしたスパイス】

特製スパイス、八角、シナモン、ブラックペッパー、ウイキョウ、陳皮、ナツメグ、カルダモン、クローブ、甘草、ターメリック、ローリエ、クミン、フェネル、パプリカの計15種

【ナムル】

豆もやしを魚介出汁でポイルし、千切りにし塩揉みをした紅芯大根と合わせて、塩、ごま油とあえました

下段左から、

【ラー油】

15種類のスパイスで香りづけし韓国唐辛子で辛味をつけました

【ペッパーきのこ】

マッシュルーム、しめじ、舞茸、なめこを油と塩で炒め、ブラックペッパーでアクセントをつけました



【塩生チョコ入り餃子】

ガーナミルクに生クリームと塩を加えて生チョコにし、刻んだドライトマトを合わせて、自家製のモチモチの生地で包みました。一口かじると、生チョコがとろけだします。
※ガーナミルク約0.3枚分を使用

『レッドガーナ2024』の商品特長

1. ロツテと麺屋武蔵とのコラボレーション16年目の今回は、**ガーナチョコレート誕生60周年を記念し、還暦の「赤」をテーマにラーメンを開発**。トマトベーススープの赤、牛サーロインを重ね合わせた肉フィューの赤、紅芯大根ナムルの赤など、鮮やかに還暦をお祝いしています。**ガーナが老若男女から愛されるように、このラーメンも幅広く、多くの方々に召し上がっていただきたいという思いを込めて作りました。**
2. 牛サーロインをニンニクと塩に一晩漬けて低温調理しスライス。酸味のある塩レモンで軽くあえ、ナッツ(アーモンド、カシューナッツ、くるみ)を合わせて重ね、ミルフィーユ仕立てにしました。**これからも「ガーナの歴史を重ねていく」という願いを込めています。**
3. 牛スネ肉、昆布、トマトピューレのスープと、煮干しスープを混ぜ、ブレンドしたスパイスとラー油で風味づけをし、魚介のきいた麺屋武蔵の特製のら〜麺ダレで味付け。そこにガーナミルク約0.7枚分を入れて仕上げています。**ガーナの赤と還暦の赤をトマトとラー油で表現**しています。
※煮干しスープは麺屋武蔵で使用しているスープをあえて、エグ味と酸味を出して使用し、甘みと調和させています
4. **塩生チョコ入り餃子**は、中に塩生チョコとドライトマトを入れ、モチモチの生地で包みました。そのまま食べても、スープに溶かしてもおいしく食べられます。ガーナミルク約0.3枚分を使っています。
5. **ラーメン1杯に、ガーナミルクを約1枚分を使用**しています。
6. ご注文いただいたお客さまにチョコッとした気持ちとしてラーメンと一緒にガーナミルク1枚をお店でプレゼントします。



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lotte」

ラーメンの材料として使っている商品

ガーナミルク

厳選したカカオとミルク、とろける口どけのチョコレート。
ミルク感の効いたコクのある味わいが特長のミルクチョコレート。
発売地区:全国 / 内容量:50g / 価格:オープン価格(想定小売価格129円前後(税込))



ガーナリップル

厳選したカカオとミルク、とろける口どけのチョコレート。
ひとくちサイズで可愛いハート型のガーナミルクです。
発売地区:全国 / 内容量:58g / 価格:オープン価格(想定小売価格172円前後(税込))



取り扱い店舗



いわとら
麺屋武蔵 巖虎(秋葉原)
住所: 東京都千代田区外神田1-3-9
営業時間: 11:00~22:00
電話番号: 03-3256-0634

<https://menya634.co.jp/storelist/akihabara2/>

