



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」



今度はガーナホワイトチョコレートでつけ麺！？
完熟苺との絶妙なハーモニー



『つけガーナ ホワイト2016』

～苺の香り～

「麵屋武蔵」にて2016年3月7日(月)～3月14日(月) 数量限定発売



株式会社ロッテ
2016年3月7日

※ 商品特長の詳細は
2枚目をご覧ください。

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、ホワイトデーに向けたつけ麺メニュー『つけガーナホワイト2016～苺の香り～』を数量限定で販売します。完熟苺とチキンスープをあわせつけ汁とガーナホワイトの特製パウダーの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけるつけ麺です。見てびっくり、食べて納得の『つけガーナホワイト2016～苺の香り～』ぜひご賞味ください。

今回のポイントは麺の上にとっぷりかかっている**特製ガーナホワイトチョコパウダー**。一見チーズのように見えますが、香りはホワイトチョコレートそのものです。生ハム・セロリ・たまねぎ・オリーブオイルのソースであえた細麺のフェデリーニと**ガーナホワイトのコクが麺の味を深め**、スッキリとした**完熟苺とチキンスープのつけ汁とよくあいます**。

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引き続き、ホワイトデーもコラボレーション企画を行っております。

・商品名 : 『つけガーナホワイト2016～苺の香り～』
・販売期間 : 2016年3月7日(月)～3月14日(月)
・販売店舗 : 麵屋武蔵 新宿本店、蒲田店

・販売数量 : 各店1日15食限定
・価格 : 1,000円(税込)

【店舗情報】
・「麵屋武蔵」 営業時間 : 11:00～22:30 (年中無休) 電話番号 : 03-3363-4634
新宿本店 住所 : 東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1ビル1階
・「麵屋武蔵」 営業時間 : 11:15～22:30 (無休・年末年始を除く) 電話番号 : 03-6424-9634
蒲田店 住所 : 東京都大田区西蒲田8-1-15 KCビル1階

『つけガーナホワイト2016～苺の香り～』参考資料

麺

ミント風味
蒸し鶏
(胸肉・もも肉)
蒸し鶏の出汁
ゼリーを添えて



ガーナホワイトチョコパウダー
(ガーナホワイトO. 7枚入り)



季節の野菜・ハーブ

ガーナホワイト



(株)ハート&ベリーの完熟苺

▶ ◎特製ガーナホワイトチョコパウダーがたっぷりかかった麺を一口頬張ると、カルボナーラのようなクリーミーな口当たりを楽しむことができます。ガーナホワイトはスープ割の際に溶かして食べるのがオススメ。

つけ汁

完熟苺とチキンスープ



スープ割り

ガーナホワイトと
牛乳のスープ割り



▶ ◎完熟苺の香りが食欲をそそる、酸味がきいたスッキリしたつけ汁。スープ割りではデザートに変化！

■ 麺屋武蔵『つけガーナホワイト2016～苺の香り～』の商品特長

1. 麺屋武蔵とホワイトデー初のコラボレーションは**1杯にガーナホワイト1枚を使用した**、見てびっくり食べて納得のつけ麺です。
2. 麺の上には、ガーナホワイト1かけ・季節の野菜・ハーブ・完熟苺・ミント風味の蒸し鶏をトッピング。ミルクのコクを感じる**ガーナホワイトO. 7枚入り特製チョコパウダー**が麺に直接ふりかかっています。
3. つけ汁はハート&ベリーの完熟苺とチキンスープをミキサーにかけた酸味がきいたスッキリした味わい。完熟苺の香りが食欲をそそります。
4. 麺をつけ汁にからめる度に、特製ガーナホワイトチョコパウダーが溶け出し**味の変化を楽しめる**つけ麺です。
5. スープ割りでは、つけ汁がデザートに早変わり。**ガーナホワイトのミルクのコク豊かでまろやかな味わいを楽しむことができます。**
6. 麺は味がからみやすい細麺のスパゲティ、**フェデリーニ**です。生ハム・セロリ・たまねぎ・オリーブオイルのソースがからんで、特製ガーナホワイトチョコパウダーとよく合います。
7. ターゲットは**20～30代女性**を想定しています。カップルにもおすすめです。