



2014年7月3日

斬新なメニューで「麺」喰らっちゃおう！？

わぽ♥コイ FES JAPAN 2014

ラーメン店×コイケヤコラボ メニュー詳細を発表

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、若手店主のラーメン店コミュニティ「わぽ会」（日本のラーメンを変える若手っぽい会の略）10店舗協力の共同企画“わぽ♥コイ FES JAPAN 2014”を2014年7月15日(火)より実施します。

この度、「日本のラーメンを変える」をスローガンに食に対する挑戦・創意工夫に励む、人気ラーメン店10店舗の店主から成る「わぽ会」とポテトチップスのパイオニアとして50余年の歴史を刻んできた「コイケヤ」が協力。スナック、ラーメンの新しい可能性への挑戦として、コイケヤのスナックを素材とした創作ラーメンが各店舗から期間・杯数限定で発売されます。

スナックを具材として振りかけたり、スープに溶かしこんだり、麺に練り込んだり、また見た目にもパフェをあしらったメニューが登場したり、まさに「麺」喰らっちゃおう充実したラインナップとなりました。2014年7月15日(火)の“わぽ♥コイ FES JAPAN 2014”に先だち、メニュー詳細をご紹介します。



店名：ラーメン風 渋谷豚王
メニュー名：「湖池屋と風の海」

<お店からのコメント>

梅のしっかりとした酸味で暑い夏を乗り切ろう！という一杯です。コイケヤの「すっぱムーチョ」をメインに、梅油、梅胡麻、小粒梅、梅干をあしらいました。

梅の強いクエン酸に、大葉の爽やかな香りが心地よい食後感にしてくれます。赤と緑のコントラストのある色合いも、涼しげに演出。中には白いもやしでイタリアンカラー。ポテトチップス、きゅうりの漬物、胡麻とトマト、大葉、もやしなどなど、食感は食べた時の音にまで楽しみがあります。

5感に訴えてくる梅で、夏をスタート！



店名：ソラノイロ 本店
メニュー名：「梅のすっぱ『ソラ』ムーチョ」

<お店からのコメント>

ソラノイロ×コイケヤは、夏らしく梅味の「ノンフライすっぱムーチョ」を使った冷やし麺です。

大粒の梅干しをスープに混ぜ込み、蜂蜜と合わせた甘酸っぱい冷やしのスープに、サクサクした食感のすっぱムーチョがよく合います。

麺には、黒胡椒を練り込み、少しお菓子感覚に。

そして、生姜のガリと納豆昆布もいっしょに仕事をしています！

この暑い夏をソラノイロ×コイケヤの冷やし麺で乗り切ってください！



店名：牛骨らぁ麺 マタドール 本店
メニュー名：「ドン・マタドール」

<お店からのコメント>

自家製サルサソースを使用した、冷たいエスニック麺です！食感が異なる「トルティアチップス」と「スコーン」をトッピングし、味と食感の変化が楽しめる新感覚の冷やし麺をお試しください。



店名：饗 くら喜
メニュー名：「冷やしチリトマト和えそば」

<お店からのコメント>

サルサソースで仕上げた冷たいタコス風の和えそばに、砕いてトッピングした「ドンタコス チリタコス味」と「ザ・ポテリカン チェダーチーズ味」がおいしい味をだしてくれる、夏にぴったりでメキシカンな一杯です！



店名：戸越 らーめん えにし
メニュー名：「梅のぬるいらーめん
with すっぱムーチョ」

<お店からのコメント>

「すっぱムーチョチップスさっぱり梅味」を溶かし込んだ冷たいスープ、赤しそを練りこんだ麺を熱々のままスープへ！「ぬるい」という新しいおいしさ！！

鶏チャーシューは、「ポテトチップスのり塩」をまぶしソテーしました。オクラにも「スティックポテトのり塩」を詰めました。コイケヤのお菓子と、ラーメンという料理の楽しく、新しいおいしさを表現。派手さはありませんが、和を感じる、当店らしい一品に仕上がったと思います。



店名：京急蒲田 麺場ながれぼし
メニュー名：親子ドンぱふえ

<お店からのコメント>

生卵をうまく使った冷たい和えつけ麺です。パフェのように美しく盛り付けられた麺の上に「ドンタコス 焼きとうもろこし味」と「スティックポテト のり塩」をトッピング。そのまま食べてもいいし、つけて食べてもいいし、こぼしながら食べるのもいいと思います。

ぜひ、童心にかえったお気持ちでお召し上がりください。



店名：福の神食堂
メニュー名：冷やチェダー坦々麺

<お店からのコメント>

鶏白湯と豆乳白胡麻を合わせたスープに「ザ・ポテリカン チェダーチーズ味」の濃厚さを加えました！

トッピングには特製辣油に肉味噌、白髪葱などに、フレッシュトマトと「トルティアチップス ほんのりフルーティなトマト味」の2種類のトマトフレーバーと食感もお楽しみいただけます！



店名：自家製麺ほうきぼし 赤羽本店
**メニュー名：少し辛いマッサマンカレーヌードル
feat.ドンタコス**

<お店からのコメント>

「ドンタコス チリタコス味」を練りこんだ麺と少し辛いマッサマンカレースープがいかんじです♪チャーシューは、特製タレに漬けた鶏ももをオープンで焼き上げた「ガイヤーン」☆暑い夏、エスニックなラーメンを食べて乗り越えましょう♪



店名：らーめん えんや
メニュー名：ドンスコムーチョソースまぜそば

<お店からのコメント>

自家製太麺に特製ソースダレを合わせたオリジナリティ溢れるソースまぜそばに、コイケヤの人気スナック「ドンタコス」「スコーン」「カラムーチョ」を混ぜて、食べる遊び心満載の一品に仕上げました。



店名：まぜまぜムタヒロ
メニュー名：カラムーチョまぜまぜ

<お店からのコメント>

夏といえばカレー！！ムタヒロのスパイシーな赤いカレーに、夏野菜が彩るカレーまぜそば。トマト、ナス、パプリカ、ニラ、そしてコイケヤのキングオブチップス「カラムーチョ」のパリパリ感としっとり感がやみつき！！

仕上げに具材をバーナーで炙り焼き。

たちまち食欲がかきたてられる焼きカレーに変身！

メにはカラムーチョがのったご飯をどんぶりにドーン！カラムーチョカレーライスで最後まで美味しく！

この夏は楽しく、美味しくコイケヤとムタヒロの「カラムーチョまぜまぜ」で夏をもっと暑い季節に！！

【“わぼ コイ FES JAPAN 2014” 参加店舗】

店名：ラーメン風 渋谷豚王

〒150-0011 東京都渋谷区東 1-3-1 カミニート 1F

URL：<http://www.n-nagi.com/store/butao/>

限定数量：平日 17時から 20食、土日・祝日 11時から 20食

定休日：なし 夏季休業：7月30日

価格：「湖池屋と風の海」910円

店名：ソラノイロ 本店

〒102-0093 東京都千代田区平河町 1-3-10 ブルービル本館 1B

URL：<http://www.soranoiro01.com/>

限定数量：昼・夜各 15食

定休日：日曜日 夏季休業：なし

価格：「梅のすっぱソラムーチョ」1,000円

店名：牛骨らぁ麺 マタドール 本店

〒120-0025 東京都足立区千住東 2-4-17

URL：<http://r.gnavi.co.jp/8ehv1cft0000/>

限定数量：なし

定休日：月曜日 夏季休業：なし

価格：「ドン・マタドール」800円

店名：饗 くら喜

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 2-15 四連ビル 3号館 1F

URL：<http://ameblo.jp/motenashikuroki/>

限定数量：昼・夜各 10食

定休日：日曜日・祝日休み、水曜夜休み 夏季休業：8月3日～11日

価格：「冷やしチリトマト和えそば」900円

店名：戸越 らーめん えにし

〒142-0051 東京都品川区平塚 2-18-8 金泉湯 2F

URL：<http://ra-enishi.cocolog-nifty.com/blog/>

限定数量：1日約 20食

定休日：月曜日・火曜日 夏季休業：7月21日～30日

価格：「梅のぬるいらーめん with すっぱムーチョ」900円

店名：京急蒲田 麵場ながれぼし

〒144-0035 東京都大田区南蒲田 2-6-5 佐藤マンション

URL：<http://ameblo.jp/menba-nagarebosi/>

限定数量：なし

定休日：日曜日 夏季休業：なし

価格：「親子ドンぱふえ」950円



店名：福の神食堂

〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-4-1 101

URL : <http://profile.ameba.jp/fukunokamishokudou/>

限定数量： 平日 昼・夜各 10 食、土日・祝日 昼のみ 20 食

定休日：日曜日 夏季休業：ブログ・twitter 参照

価格：「冷やチェダー坦々麺」 900 円

店名：自家製麺ほうきぼし 赤羽本店

〒115-0042 東京都北区志茂 1-10-1

URL : <http://houkibosi.dip.jp/>

限定数量： 1 日 10 食

定休日：月曜日 夏季休業：HP 参照

価格：「少し辛いマッサマンカレーヌードル feat. ドンタコス」 1,000 円

店名：らーめん えんや

〒114-0021 東京都北区岸町 1-1-10 岸町 NU ビル 1F

URL : <http://s.ameblo.jp/ramen-enya/>

限定数量： なし

定休日：なし 夏季休業：なし

価格：「ドンスコムーチョソースまぜそば」 850 円

店名：まぜまぜムタヒロ

〒185-0012 東京都国分寺市本町 2-13-8

URL : <http://mutahiro.com/>

限定数量： 1 日 20 食

定休日：火曜日 夏季休業：twitter、Facebook、店頭で告知

価格：「カラムーチョまぜまぜ」 950 円

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付：月～金 9：00～17：00

(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@frente.co.jp

