

老舗お好み焼専門店「ぼてぢゅう®」の
名物焼そばがチルドで登場！

札幌の西山製麺とコラボレーション
もちもち食感の太麺に甘コクソースが
からみあう秘伝の味わい

ぼてぢゅう®監修 太麺焼そば

2022年3月2日(水)全国で新発売

1946年に創業したお好み焼専門店の老舗「ぼてぢゅう®」を運営する「ぼてぢゅう®グループ」(大阪府大阪市、代表取締役社長：栗田英人、以下「当社」)は、西山製麺株式会社(北海道札幌市、代表取締役社長：西山隆司、以下「西山製麺」)にて、ぼてぢゅう®監修商品として、ぼてぢゅう®秘伝のオリジナル「75年焼そば」をご家庭で調理いただけるチルド食品「ぼてぢゅう®監修 太麺焼そば 2人前」を全国のスーパーにて2022年3月2日(水)より販売いたします。

お好み焼、モダン焼など大阪の誇る“粉もの文化”の盛り上がりに貢献をしてきた当社は、カジュアルで美味しい日本食を国内外にPRすることも企業の使命としております。この度、人気の高い「焼そば」の分野で、共に日本食を世界に広げたいという想いが一致したことから、札幌ラーメンを世界に発信する西山製麺とのコラボレーションが実現し、昭和21年創業時より引き継がれてきたぼてぢゅう®秘伝のオリジナル焼そば「75年焼そば」の美味しさをお気軽に味わっていただくべく、新たに調理用チルド食品を開発いたしました。ぼてぢゅう®の「75年焼そば」は、もちもち感とコシのあるオリジナル太麺を野菜・果物たっぷりの特製ソースと絡めて具材と一緒に鉄板で焼き上げた、香ばしさと共に甘さ、旨さ、スパイスを順に感じる味わいが特徴の人気メニューです。味の浸透を図って熟成させたこだわりのオリジナル太麺を、西山製麺が「ゆで麺」として再現。麺の小麦粉は北海道産にこだわり、ほぐれやすく、もちもち食感に仕上げました。酸味と甘みのバランスがとれたぼてぢゅう®秘伝の特製ソースを再現した甘コクソースとあわせ、ご家庭でお店の味をお楽しみいただけます。



ぼてぢゅう®

BOTEJYU Group ホールディングス株式会社
お好み焼専門店『ぼてぢゅう®』をはじめとする飲食店運営
本社：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号
(BOTEJYU Groupビル 2F/3F)
代表：代表取締役社長 栗田 英人
HP：https://www.botejyu.co.jp/

「ぼてぢゅう®グループ」について

1946年に食い道楽の街・大阪玉出で大阪お好み焼専門店として誕生した「ぼてぢゅう®」は、創業以来75年にわたり、多くのお客様に支持されてまいりました。当社発祥の「モダン焼」「マヨネーズのトッピング」は、瞬間に大阪の誇る“粉もの文化”の名物として定着いたしました。現在は商業施設を中心に105店舗(国内60店舗、海外店舗45店舗/2021年11月現在)を展開し、カジュアルで美味しい本物の日本食を世界に普及促進させるべく活動を続けております。

ぼてぢゅう®監修 太麺焼そば 2人前

小売希望価格：298円(税抜)
内容量：350g(150g×2袋入)
賞味期限：要冷蔵20日
主な原材料：小麦粉、植物油、卵白粉
販売エリア：全国のスーパー等
販売開始：2022年3月2日(水)

西山製麺株式会社

西山製麺株式会社
生ラーメン、冷凍めん、焼きそば、うどん、そば、
スパゲッティ、中華皮類、餃子などの製造販売
本社：北海道札幌市白石区平和通16丁目南1-1
代表：代表取締役社長 西山 隆司
HP：https://www.ramen.jp/

【会社・商品に関するお問い合わせ先】 BOTEJYU Group ホールディングス株式会社 担当：林 青青 住所：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号 (BOTEJYU Groupビル 2F/3F)
TEL：06-6653-1331(代) FAX：06-6653-2125 MAIL：q.lin@botejyu.co.jp URL：https://www.botejyu.co.jp/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com