

“横浜ローカルコラボ”実現、油そば専門店「ぶらぶら」でハム・ソーセージ専門店「ミュンヘン」の特製チャーシューを導入開始

横浜市内ぶらぶら3店舗で先行販売、順次拡大へ

2023年2月9日
株式会社高関食品

神奈川・東京・愛知などで14店舗を展開する油そば専門店「ぶらぶら」（株式会社高関食品、神奈川県横浜市西区）は2月6日、ハム・ソーセージの専門店「デリカテッセン ミュンヘン」（横浜市港南区）が製造するぶらぶらオリジナルチャーシューの導入を開始しました。

2012年に開業して昨年10周年を迎えた横浜に本店を置く「ぶらぶら」と、1985年に上永谷駅近くに創業したハム・ソーセージの名店「ミュンヘン」がコラボした特製チャーシューを提供いたします。横浜市内のぶらぶら3店舗から販売を始め、順次ぶらぶら全店舗に導入を予定しています。



「ミュンヘン」特製チャーシューを使ったぶらぶらの「チャーシュー油そば」

■コラボレーションの背景

原材料費が高騰する昨今において、より美味しくて質の高いチャーシューを提供したいと模索する中で、横浜では地元を中心に長く人気を誇る「ミュンヘン」にオリジナルチャーシューを打診したところ、快諾をいただき販売を実現しました。

「ミュンヘン」のオリジナルチャーシューを食べられるラーメン店は、「ぶらぶら」が初めてにして唯一となります。

企画から約3ヶ月に及ぶ試行錯誤により、このチャーシューが生まれました。

■コラボチャーシューについて

「チャーシュー油そば」のほか、「油そば」、「全部盛り油そば」など全ての油そばメニュー、トッピングの「チャーシュー増」、「つまみチャーシュー」が、今回リニューアルしたコラボチャーシューに変わります。

様々な世界的コンテストで金賞を受賞し、創業 37 年を迎えるハム・ソーセージ専門店の職人が厳選した豚バラ肉を使用し、秘伝のタレでじっくり仕込んだオリジナルチャーシューです。
ぶらぶらの油そばを引き立てつつ、チャーシューだけでも美味しく味わえる逸品です。



横浜では根強い人気を誇るハム・ソーセージ専門店「ミュンヘン」

■提供店舗

<横浜本店>神奈川県横浜市西区南幸 2-12-11

<伊勢佐木町店>神奈川県横浜市中区伊勢佐木町 3-99

<杉田店>神奈川県横浜市磯子区杉田 1-14-7

横浜市内の3店舗から導入を開始し、3月以降、順次各店舗での販売を開始する予定です。



行列のできる「油そば専門店ぶらぶら横浜本店」

■「ぶらぶら」が地域に愛される理由

特製のタレと中華麺を合わせたその味は、脂っこさを一切感じずに、どなたにでもおいしく召し上がっていただけるように仕上げております。

また、特盛まで追加料金なしというお手頃な価格設定、卓上トッピングや鶏スープ無料も、長年お客様に愛されている理由の一つです。

ぶらぶらのこだわり

①特盛まで同一価格でお腹いっぱい

並 (150g)・大盛 (225g)・特盛 (300g) まで同一価格で提供しています。

800 円台のメニューを中心にお手頃な価格設定です。

②原材料へのこだわり

ぶらぶらの油そばは、流行り廃りのある B 級グルメやガツ飯系ではありません。「シンプルでいつまでも飽きない味」をコンセプトに、原材料にこだわっています。

麺は香り豊かな高級小麦とこんぶ粉を使い、低温熟成させた特注麺を使用。高級料亭の天ぷらなどに使われる最上級の油などを独自配合した特製油、本醸造醤油をベースにした旨味たっぷりのタレを組み合わせています。「油そばなのに脂っこくない」と言われるゆえんでもあります。

また、麺を食べ終えた丼に、卓上に用意したシメの鶏スープを入れて召し上がっていただくという、独特の食べ方も提案しております。

③日本の伝統「祭」をイメージした店内

店内の BGM を祭囃子に、家族で行ったお祭りや縁日を彷彿する店内など、「ぶらぶらに行くとワクワクする」ような店作りを心掛けています。

■「ぶらぶら」の理念と思い

当社の企業理念である「美味しい」+「楽しい」=「活力」を一杯の油そばに表現しています。一過性のパンチ重視の味ではなく、老若男女に愛される昔ながらの優しい味にこだわりました。

このストレス社会において少しでも皆さまや社会のために貢献できるように、これからも精進していきます。

■リリース会社概要

会社名：株式会社高関食品 代表者：代表取締役 関谷英展

住所：神奈川県横浜市西区南幸 2-12-13 HP：<https://bura-2.com>

メールアドレス：info@bura-2.com

※営業目的の電話は、店舗運営に支障が出るためお控えください。

【問い合わせ先】

株式会社高関食品 担当：関谷、磯部

メールアドレス：info@bura-2.com

TEL：045-620-7142

※営業目的の電話は、店舗運営に支障が出るためお控えください。