

「油そばの締めはラーメン?!」 油そば専門店「ぶらぶら」がお代わり麺「和え玉」販売開始  
和え玉専用の特製細麺と塩ダレで新しい「締め方」を提案

2023年6月5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6月5日、新メニュー「和え玉(あえだま)」の販売を開始します。



ぶらぶらが販売を始める「和え玉」

■ぶらぶらの「和え玉」とは

「和え玉」とは、ラーメンを食べ終わった後に注文する「替え玉」に薬味やたれなどを和えたもので、一般的にはラーメン店が締めの追加麺として提供しています。

「ぶらぶら」では今回、油そばを食べ終わった後の追加麺として「和え玉」を販売いたします。「ぶらぶら」が創業から無料で提供している締めの「特製鶏スープ」を入れてラーメンのようにお召し上がりいただいたり、油そばのようにそのままお召し上がりいただいたり、最後の最後までおいしく「ぶらぶら」を堪能していただける新しい食べ方を提案いたします。

麺は「和え玉」のために開発した和え玉専用のぶらぶら特製細麺を採用。塩ダレを使い、ネギやゴマ、のりと一緒にさっぱりと塩ラーメンのように締めていただけます。

「油そばの締めはラーメン」という、これまでの「和え玉」の使い方とは全く逆転の発想で生まれた「ぶらぶら」オリジナルの商品です。



無料の「鶏スープ」を注いでラーメンのように食べてもらうこともできる

## ■「和え玉」商品について

販売価格：400 円（税込）

販売開始日：2023 年 6 月 5 日（月）～

提供方法：油そば注文の方のみ。和え玉のみの注文は不可。

## ■「和え玉」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

<平塚店>神奈川県平塚市宝町 5-24

<藤沢店>神奈川県藤沢市南藤沢 4-2

<新宿店>東京都新宿区西新宿 1-13-2 B1

<京橋店>東京都中央区京橋 3-3-12

<北品川店>東京都品川区北品川 2-26-21

<渋谷道玄坂店>東京都渋谷区道玄坂 2-29-18

<練馬店>東京都練馬区豊玉北 6-13-18

<柴崎店>東京都調布市菊野台 1-21-13 2F



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います。

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](mailto: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](mailto: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。