

報道関係者各位



2011年8月吉日

## 山形のB級グルメ 冷たい肉そば 西新宿5丁目『肉そば家 笑臈(ふくろう)』

株式会社セカンドナインズ(東京都新宿区西新宿、代表取締役森岡宏之)は、山形が生んだB級グルメ「冷たい肉そば」を提供する『肉そば家 笑臈(ふくろう)』を2010年9月1日より営業しております。

看板メニュー「冷たい肉そば」は従来のそば・ラーメンとは異なり、鶏の旨みが凝縮された、甘みのある冷たいスープがたっぷり注がれているのが特徴。シンプルでありながら、何度も食べたくなるような奥深い味わいです。心地よい満腹感を得られる冷たいスープは暑い季節にも好まれる一杯です。

山形県ゆかりの味を運ぶ「冷たい肉そば」の専門店は、東京では『肉そば家 笑臈(ふくろう)』が唯一となります。



### ■「冷たい肉そば」とは？

大正時代に生まれた山形県寒河江市河北町の名物料理です。通常の「ざるそば」、「板そば」とは違い、鶏だし+醤油ベースの甘くて冷たいスープがたっぷり蕎麦に注がれ、少し歯ごたえのある鶏肉とネギがのっているのが特徴です。どこか昔懐かしい味わいのスープと、素朴な蕎麦のコンビネーションは、普通のラーメンとは一味違う、一度食べたらくせになる一杯です。

### ■山形では一年を通して愛される「冷たい肉そば」

親鳥を使い、余分な脂が少なくすっきりしたスープはゴクリと飲むと甘みが口に残り食べる人をやみつきにさせます。地元にはこの味を求めて夏はもちろん、冬でも県内外から多くの人々が訪れます。



## 麺とスープが選べます！



2011年6月吉日

■『肉そば家 笑鼻(ふくろう)』では「冷たい肉そば」以外にも、好みに合わせて麺とスープが選べます。

麺は『そば』と『中華麺』、またスープは味が大きく異なる『冷スープ』と『温スープ』があり、組み合わせによって印象は大きく変わります。

### 【麺】

- ・そば ……山形特有の噛み応えのある日本蕎麦
- ・中華麺 ……シコシコと食べ応えのあるちぢれ麺

### 【スープ】

- ・冷スープ ……鶏だし+醤油ベース 山形伝統の冷たいスープ
- ・温スープ ……魚介+鶏だしベース 当店オリジナル サンマ干し香る温かいスープ

## メニュー (一例)

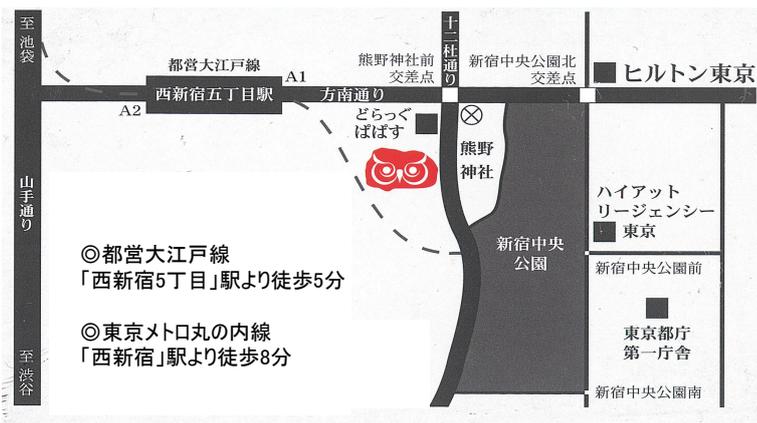
冷たい肉そば 650円  
冷たい肉中華 650円

温かい肉そば 700円  
温かい肉中華 700円

味噌中華 850円 熟成味噌と特製ゴマダレの温かいスープにたっぷり野菜  
山椒味噌中華 950円 味噌に自家製山椒油をかけた香り高い一杯

つけ麺 800円 当店オリジナルつけ麺。そばor中華麺が選べます

\* その他、アルコール、おつまみ、ご飯ものなども多数取り揃えています。



『肉そば家 笑鼻(ふくろう)』  
東京都新宿区西新宿4-14-2  
TEL : FAX 03-3374-2938

営業時間: 11:30~15:30, 17:30~25:00  
(日・祝 ~22:00)

\* スープがなくなり次第終了といたします  
定休日: 年中無休(年末年始を除く)

### <ご取材・この資料に関する問い合わせ先>

株式会社 セカンドナインズ 「肉そば家 笑鼻」

代表取締役 森岡宏之

東京都新宿区西新宿4-14-2

TEL / FAX 03-3374-2938

[morioka0629@hotmail.com](mailto:morioka0629@hotmail.com)

