

渋谷「排骨担々麺」の名店 元店長 原子力が引き継ぎ“あの味”を再現

7月8日(月)「Renge no Gotoku(レンゲノゴトク)」がオープンいたします。



フーズサプライサービス株式会社(本社:東京都渋谷区 /代表取締役社長 笹田 隆)は、渋谷で50年以上愛され続けたソウルフード「排骨担々麺」の文化を再現するため、2019年7月8日(月)に新店「Renge no Gotoku(レンゲノゴトク)」を渋谷区桜丘町にオープンいたします。

同店は、渋谷駅前再開発のため、2018年11月に惜しまれながら閉店した担々麺の名店「亜寿加」で長年店長を務めた原子力(はらこちから)が、前店の味をそのまま引き継ぎ再現いたします。

名物「排骨担々麺」(温・冷とも980円)は、毎日店内で丁寧に丸鶏、豚ガラ、野菜等からとったダシ、自家焙煎した胡麻から作る胡麻ベースと数種類の唐辛子をブレンドした自家製ラー油を加えた絶品スープに、温製には選りすぐりの強力粉を使用したストレート麺、冷製にはもちもちとした食感の中太ちぢれ麺のオリジナル麺がよく合います。そこに、注文を受けてから揚げるサクサクとした三元豚使用の排骨(パイカー:豚の肩ロース)をのせた食べ応えのある逸品です。

主力の担々麺以外にもチャーシュー麺や醤油ラーメン、塩ラーメン、つけ麺などをご用意。すべてのメニューにお好みでパクチーやメンマ等をトッピング出来ます。

洋古材の柱によりデザインされたエクステリアは懐かしい雰囲気もありながら清潔感も感じさせます。また、店内の壁面には、店名にもあり、お客様の「美味い」と「幸せ」をつくりたいという想いの象徴である蓮の花がダイナミックに描かれております。

地元の方々、そして今までのファンの方々は今まで以上に愛されるラーメン店を目指して参ります。

【店舗紹介】

- 店名:「Renge no Gotoku(レンゲノゴトク)」
- 開店日:2019年7月8日(月)
- 開店時間:11:00~22:00
- 店舗:東京都渋谷区桜丘町16-7鈴木ビル1階
- 席数:カウンター 16席
- 店長:原子力(はらこちから)



ガラス戸横には隠し絵で可愛い蛙も。



※写真はイメージです。

【主なメニュー】



排骨担々麺 980円
揚げたての排骨(パイカー)がのった、看板メニュー。オリジナルのストレートの細麺が担々スープによく絡みます。



冷やし排骨担々麺 980円
人気の排骨担々麺をひんやり冷たくアレンジ。特別配合した中太麺は、“つるっ&もちっ”とした食感が魅力。



排骨担々つけ麺 980円



排骨つけ麺 980円



チャーシュー担々麺 980円



冷やしチャーシュー担々麺 980円



チャーシューつけ麺 980円



チャーシュー担々つけ麺 980円

この他にも塩、醤油など辛みのないメニューもご用意しています。
※表示価格は全て税込価格です。

本件に関するお問い合わせ先
フーズサプライサービス株式会社 広報担当 廣瀬・神田・大城
電話:044-819-8157 mailto:info@pr-office.jp