



## Press Release

—  
2020年 6月17日  
株式会社風スピリッツ

### 「すごい！煮干ラーメン風」と RED U-35 受賞料理人森枝幹氏が フードロスゼロラーメンでコラボレーション！ 渋谷 PARCO4 階 CHOMP00 にて限定販売！！ ～廃棄されてしまう煮干しのガラでつくるエスニックラーメン～

世界中に 55 店舗を展開するラーメン風（運営：株式会社風スピリッツ 代表：生田 悟志）が、2020年6月19日（金）より、渋谷 PARCO4 階「CHOMP00」のシェフ・森枝幹氏と、フードロスゼロラーメンでコラボレーション。『廃棄されてしまう煮干しのガラ』を活かしたエスニックラーメン、まさに“究極の一杯”を、森枝幹氏が監修する渋谷 PARCO4 階 CHOMP00 にて期間限定で販売します。

— 特集ページ：<https://ramenstock.com/collaboration01/>



#### ■煮干しのガラスープで究極のエスニックラーメンが完成

日本一煮干を追求した“ニボい！”ラーメンをつくるラーメン風。毎月5トン以上の煮干しを仕入れています。そのときに出るのが大量の煮干しのガラ。スープで出汁をとった後に出るガラですが、まだまだ旨味も栄養もたっぷり残っています。そんなガラを活用することはフードロスの解決にもつながります。そこで、環境に配慮した水産物「サスティナブルシーフード」を推進する森枝幹氏とタッグを組んでフードロスゼロで究極においしくて、“煮干し感たっぷり”な、エスニックラーメンを開発しました。

■ラーメンのラインナップ



**煮干しピリ辛冷やし麺**

6月19日(金)

1,000円(税込)

大盛り: 1,500円(税込)

大根や青パパイヤなどたっぷりの野菜、焼豚、煮干しと一緒にとれる小魚や小エビ、小イカなど目でも楽しめる煮干しの香りたっぷりのピリ辛のタレと絡めて(ソムタム冷やし麺)



**煮干しモツ辛一反麺**

6月20日(土)

1,000円(税込)

大盛り: 1,500円(税込)

麺が夢のオール一反麺! 煮干しペーストを使用し、モツとピリ辛のタレが癖になる味わい



**煮干しパーコー麺**

6月21日(日)

1,000円(税込)

肉増し: 1,500円(税込)

チキンカツをどーんとのせた、煮干し香るパーコー麺



**煮干しピンクラーメン  
(イェントーフー)**

6月22日(月)

1,000円(税込)

大盛り: 1,500円(税込)

紅麴でピンクに色づいたスープ! 煮干しの香りと魚介のトッピングと一緒にどうぞ!  
(イェントーフー)



**煮干し坦々麺**

6月23日(火)

1,000円(税込)

大盛り: 1,500円(税込)

煮干しの香りを利かせたスープに特製の煮干しと小エビが入ったひき肉と山椒の香りと唐辛子を利かせた坦々麺です



**煮干し油そば  
3種の焼豚のせ**

6月24日(水)

1,000円(税込)

肉増し: 1,500円(税込)

煮干しのペーストを使用した油そばに自家製の3種類(2種類チヨンプー+1種類風)のチャーシューをのせました



**煮干しカレーラーメン**

6月25日(木)

1,000円(税込)

大盛り: 1,500円(税込)

カレーとラーメンの夢のコラボ! 煮干しペーストをふんだんに使用したカレーペーストとカリッと揚げた一反麺が食欲をそそります!



**風チヨンプー  
前菜盛り合わせセット**

3,500円(税込)

揚げいったん麺のニボパウダーがけ、麺巻き肉団子、揚げゆで卵、冷麺の酢の物、焼豚3種、いろいろ煮干と鶏皮チップス、ピクルス



**煮干しビール**

500円(税込)

麦芽の味わいの豊かさと鼻に抜ける爽やかさ。香りには出汁の奥深さと海のミネラルのニュアンス、味わいは一口目から力強さを感じ、二口目へと続いていくようなビール



## Press Release

2020年 6月17日  
株式会社凪スピリッツ

### ■イベント概要

- イベント名

CHOMPOO×ラーメン凪 煮干ジャック限定企画

『ニポビアガーデン』

- 提供日：2020年6月19日（金）～6月25日（木）

- 会場名：渋谷 PARCO4階 CHOMPOO

- 会場の住所：東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷 PARCO4階

※期間中は対象メニューに関して、現金のみのお支払とさせていただきます。

※数量限定でお取り寄せラーメン、及びRAMEN STOCKのofficialグッズ販売あり。

### ■主催者のプロフィール

#### ラーメン凪

株式会社凪スピリッツ（代表：生田悟志）。2004年、新宿ゴールデン街の小さな一角から開業。ラーメントライアウトで優勝、雑誌『東京 WALKER』ラーメンベスト10で1位など数々の受賞歴あり。今では世界7カ国55店舗の展開をして世界のラーメンを引っ張るリーディングカンパニーになりつつある。また、コロナによって日本のラーメン文化がなくなってしまうことを懸念し、2020年4月にラーメン通販サイト「RAMEN STOCK」を開始している。

-ラーメン凪公式サイト <https://nagispirits.com/>

-RAMEN STOCK <https://ramenstock.com/>

#### 森枝幹

森枝幹（もりえだ かん）。辻料理師専門学校を卒業後、シドニーの和風フレンチレストラン「Tetsuya's」、表参道の割烹「湖月」、日本橋の分子調理レストラン「タパスモレキュラーバー」にて幅広く修行を重ねる。東日本大震災をきっかけに246commonでフードカーから独立スタート。その後「Salmon&Trout」にてシェフを務めた。現在は数々の飲食店舗やイベント、メディアのプロデュース。新宿のレモンサワー専門店「The OPEN BOOK」や深大寺の薪火のレストランの「MARUTA」。フードカルチャー&ライフスタイルマガジン「RiCE」の立ち上げにも携わり、常に型にハマらない発信に挑戦している。

-CHOMPOO <https://shibuya.parco.jp/shop/detail/?cd=025862>

#### ラーメン凪について

『風の無いところに風を起こし、麺を通じて世界をつなぐ』

#### 会社概要

会社名： 株式会社凪スピリッツ  
資本金： 550万円  
住所： 東京都新宿区西新宿7-17-6 第三和幸ビル3階A号  
電話番号： 03-6304-0399（代表）  
代表取締役： 生田悟志  
ホームページ： <https://nagispirits.com/>