

**【四川担々麺 赤い鯨 赤坂・人形町】 ご好評につき再販決定！  
インスパイア系担々麺「赤い九治郎」を期間限定販売  
～極太麺200g + もやし200g + 極厚チャーシューのボリューム満点担々麺～**

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：田中貴紀）が運営する「四川担々麺 赤い鯨（赤坂店・人形町店）」では、2022年5月に期間限定販売した超ボリューム満点なインスパイア系スペシャル担々麺「赤い九治郎」がご好評につき期間限定で再販が決定しました。



本格四川担々麺  
赤い鯨  
AKAIKIJIRA

**期間限定**

ご好評につき再販決定！  
**赤い九治郎**

12月12日～1月31日まで

- ✓ 麺 200g
- ✓ もやし 200g
- ✓ 極厚チャーシュー



赤い鯨の担々麺に使用する辣油は、薬剤師の資格保持者である店主が作った九つの効果が期待される「赤い油（九治辣）」と言われているもの。

- ・健胃（桂皮・八角）
- ・鎮咳（陣皮）
- ・解熱（桂皮・唐辛子）
- ・抗菌（山椒）
- ・発汗（桂皮・唐辛子）
- ・滋養強壮（胡麻）
- ・鎮痛（桂皮・山椒）
- ・抗酸化（胡麻）
- ・去痰（陣皮）

刺激的な辛さと、濃厚な白胡麻スープの風味が多くのファンを引きつけております。

今回、期間限定販売となる「赤い九治郎」は、今年5月に期間限定で販売し、大変ご好評をいただきました人気メニューです。皆様からの熱いご要望にお応えして再販が決定いたしました。歯ごたえのある太麺200gにたっぷりのもやし200gがベースのガッツリ大盛り担々麺です。前回の「赤い九治郎」にキャベツ、うずら、海苔がプラスされ、にんにくや辛さ、痺れ具合もお客様自身でお選びいただける仕様となっております。満足度が高い内容となっております。

胃袋に自信のある方は、麺の大盛りが無料になっていますので、是非お試しください。

ぜひこの機会に、期間限定の「赤い九治郎」をご堪能ください。

## 赤い九治郎 概要

販売期間：2022年12月12日（月）～2023年1月31日（火）まで  
販売価格：1280円（税込み）  
提供店舗：赤い鯨（赤坂店、人形町店）  
販売開始時間：2022年12月12日（月）赤坂店 15時～、人形町店 16時～



## 店舗情報

店名：四川担々麺 赤い鯨 赤坂店  
住所：東京都港区赤坂5-4-11 Porte bonheur 1F  
電話：03-6277-8349  
アクセス：東京メトロ千代田線 赤坂駅7番出口から徒歩30秒  
時間：11:00～23:00(LO22:30)  
定休日：なし  
席数：30席（カウンター8席、テーブル22席）  
SNS：【Instagram】 [@akaikujira.akasaka](https://www.instagram.com/akaikujira.akasaka) 【twitter】 [@akai\\_kujira](https://twitter.com/akai_kujira)





店名 : 四川担々麺 赤い鯨 人形町店  
住所 : 東京都中央区日本橋人形町2-5-2  
電話 : 03-6661-9328  
アクセス : 都営浅草線、東京メトロ日比谷線 人形町駅より徒歩3分  
東京メトロ半蔵門線 水天宮駅より徒歩5分  
時間 : 11:00~23:00(LO22:30)  
定休日 : なし  
席数 : 29席 (1階カウンター4席、テーブル8席、2階テーブル18席)  
SNS : 【twitter】 [@akaikujira\\_nin](https://twitter.com/akaikujira_nin)



## 会社概要

会社名 : 株式会社クロコ  
代表者 : 代表取締役社長 田中貴紀  
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階  
電話番号 : 03-6263-2965  
設立 : 2017年12月  
HP : <https://kuroco.jp/>  
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業、ビューティー事業

### 株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業、ビューティー事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ

TEL : 03-6263-2965

E-mail : [pr@kuroco.jp](mailto:pr@kuroco.jp)