

お待たせしました！あの人気メニューが再登場 ゆずの風味香る「鶏塩ラーメン」 3月14日(火)より限定販売スタート

ラーメンレストランチェーン「どうとんぼり神座 (かむくら)」を展開する株式会社理想実業（本社：奈良県北葛城郡 代表取締役 布施正人）は、2017年3月14日（火）から期間限定で、新メニュー「鶏塩ラーメン」をどうとんぼり神座全店舗で発売します。

一昨年に発売し、大好評だった限定メニュー「蒸し鶏と白髪ねぎのおいしいラーメン」を、今回さらにブラッシュアップして復活販売します。

新メニュー「鶏塩ラーメン」は、神座秘伝のスープをベースに、香ばしいローストチキンと、シャキシャキの白髪ねぎを豪快に盛り付けた、食欲をそそるボリュームたっぷりのラーメンです。神座秘伝のスープがさらに際立つ味わいの中で様々な味と香りが絶妙に絡み合い、ゆず皮×白髪ねぎ×ローストチキンの香り高いハーモニーをお楽しみいただけます。

商品開発では、「おいしいラーメン」の味を損なうことなく、新鮮さを味わっていただけるように工夫を重ねました。

たっぷりの白髪ねぎに、香り豊かなネギ油とゆず皮、ブラックペッパーで味付けし、芳醇な香りと爽やかな大人の刺激を演出いたしました。仕上げには、香ばしいローストチキン3枚をのせ、焦がし玉ねぎをあしらいました。食欲をそそる芳醇な香りと、ボリューム感がありながらも、ゆず風味でさっぱりと食べられる大人の味わいが完成しました。



「鶏塩ラーメン」

◆ 商品概要

- メニュー名 : 「鶏塩ラーメン」
- 提供店舗 : 「どうとんぼり神座」全店舗で販売
- 販売期間 : 2017年3月14日（火）～ 4月中旬頃 ※限定3万食
- 参考価格 : 税込み 890円より（店舗によって価格が異なります）

※ 報道関係者様向けにご試食用の料理をご用意しております。撮影用にもご利用いただけます。
ご希望の方は、下記の問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

ゆず皮×ねぎ×蒸し鶏の香り高いハーモニー「鶏塩ラーメン」について、貴社媒体での掲載ご検討をお願いします。

< 報道関係者様からのお問い合わせ先 >

株式会社理想実業 MD本部 担当：シニアマネジャー 山下正嗣
電話：0745-54-3790 FAX：0745-54-3791