

居酒屋の社員7人が延べ1年半をかけて本気で開発 緊急事態宣言中のみ営業するラーメン店「緊急事態製麺」が新メニュー「鶏白湯」 9月6日(月)販売開始、50回以上の試作を重ね、「究極の一杯」が完成

大阪市内に立ち飲み居酒屋「立喰酒場 金獅子」を3店舗運営する株式会社ライオンヴィレッジ(本社：大阪市淀川区、代表取締役：内山博登)は2021年9月6日(月)、緊急事態宣言期間中のみ営業するラーメン店「緊急事態製麺 #金獅子」から新メニュー「鶏白湯」を販売いたします。



「緊急事態製麺」と手書きしたのれん



開発に携わった社員7人



新メニュー「極上の鶏白湯」

■緊急事態宣言中のみオープンするラーメン店！スープ、麺、トッピング、器の全てをこだわり抜いた「究極の一杯」

食材の仕入れ先の「雅チックファーム」(奈良県奈良市)からブランド地鶏「大和肉鶏」のガラを譲ってもらったのをきっかけに、ラーメンの開発を始動。度重なる緊急事態宣言で居酒屋の休業を余儀なくされる中、社員7人が新しいことにチャレンジしモチベーションを上げようと、約1年半の開発期間中50回以上の試食を重ねました。そして2021年8月10日(火)、休業する「立喰酒場 金獅子 堺筋本町店」で「緊急事態製麺 #金獅子」をオープンしました。

「大和肉鶏」の丸鶏と北海道道産産の昆布、タマネギ、リンゴ、どんこしいたけなど国産野菜を6時間以上煮込んだスープに、5種類の塩をブレンドした「塩ラーメン」(950円)と4種類をブレンドした醤油に追いかつオをした「醤油ラーメン」(950円)の2種類を用意。9月6日(月)より、丸鶏を骨ごとミキサーで砕いて「大和肉鶏」の旨味を凝縮した「鶏白湯」(950円)を提供いたします。さらに、トッピングを豪華に盛り付けた「こだわり抜いた塩ラーメン」、「本気の醤油ラーメン」、「極上の鶏白湯」(各1,200円)もご用意いたします。丼は「塩ラーメン」に合う「鶏菜味丼」、「醤油ラーメン」に合う「焼豚丼」(各300円)の2種類。途中でラーメンのスープをかけ、味変をお楽しみください。麺は、「ミヤネ食品」(枚方市)に特注した北海道産小麦で作る中細麺です。トッピングは、焼野菜や2種類のチャーシューやつくね、自家製ワンタンなどメニューごとに変えております。器は、高槻市で約1,500年の歴史がある陶器「今城焼」で提供。大きさ、柄が異なる30種類を用意し、来店の度に器もお楽しみいただけます。当社といたしましては今後、開発したラーメンの新業態店としてオープンを目指していきたく思います。

【 サービス概要 】

店名：緊急事態製麺 # (ハッシュタグ) 金獅子
販売期間：2021年8月10日(火)～緊急事態宣言終了までを予定
メニュー：ラーメン6種 塩ラーメン、醤油ラーメン、鶏白湯ラーメン 各950円
こだわり抜いた塩ラーメン、本気の醤油ラーメン、極上の鶏白湯 各1,200円
丼2種 焼豚丼、鶏菜味丼 各300円
販売店舗：立喰酒場 金獅子 堺筋本町店 (大阪市中央区南本町1-5-4東洋ビル)
営業時間：11時～14時、17時～20時
定休日：土曜、日曜 席数：15席
コロナ対策：手指消毒、店内の定期的な消毒・換気、パーティション・CO2センサーの設置など



こだわり抜いた塩ラーメン



本気の醤油ラーメン

■「立喰酒場 金獅子」について

2012年8月、西中島南方に1号店をオープンしました。来店客のメインターゲットは30～50代の男性サラリーマン。フードは390円以下のメニューを中心にリーズナブルな価格で提供し、客単価は2,000円。現在、堺筋本町、心斎橋パルクにも店舗を展開しています。

代表の内山博登は、西中島南方エリアの地域活性化プロジェクト「肉中島南方」の中心メンバーとして立ち上げ時から携わっています。同プロジェクトは2021年3月に法人化。今後はイベント実施のほか、肉や野菜などの生産者支援も行う予定です。

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

株式会社ライオンヴィレッジ 担当=内山 電話=090-2381-9797 メール=himaria@mac.com