



新店舗/ラーメン/兵庫

宝塚北サービスエリアに「食べログ西日本1位」のラーメン店 「らーめん専門和海(なごみ)」3月24日(金)オープン 「全部飲み干せる」無化調スープ、大将がオリジナルメニューを考案

■ 3月22日(水)・23日(木)各日14時～17時 メディア試食会開催 ■

光明興業株式会社(住所:大阪府中央区、代表取締役社長:段 正峰)が運営する宝塚北サービスエリア(宝塚市)に2023年3月24日(金)、「らーめん専門和海」をオープンいたします。オープンに先立ち、3月22日(水)・23日(木)の2日間、メディア様向けの試食会を開催いたします。



フードコートに「らーめん専門和海」がオープン



看板メニューの「塩らーめん」



不動のサイドメニューの「ふわ玉丼」

■「食べログ西日本1位」の人気店がオープン、店舗限定オリジナルメニューを提供

「らーめん専門和海」(尼崎市武庫川町)は2011年の創業以来、大将の木下武士が化学調味料を一切使用しない「無化調」にこだわったラーメンを提供しています。グルメサイト「食べログ」では3.85点(3月10日現在)を誇る西日本1位のラーメン店で、「西の横綱」と称されています。今回、宝塚北サービスエリアのフードコートにオープンするにあたり、大将が「塩らーめん」「醤油らーめん」のオリジナルメニューを考案。新しいスープに合わせ、本店にはない焼きのりのトッピングもご用意しております。

【らーめん専門和海 宝塚北サービスエリア店 概要】

オープン日時: 2023年3月24日(金)11時

場所: 宝塚北サービスエリア フードコート
(兵庫県宝塚市玉瀬字奥之焼1-125)

営業時間: 11時～23時(ラストオーダー22時30分)

【メディア試食会について】

日時: 3月22日(水)・23日(木)各日14時～17時

参加ご希望のメディア様は下記の窓口へ事前にご連絡ください。ご試食は「塩らーめん」と「醤油らーめん」の2種類です。

■販売商品 ※価格は全て税込です

・塩らーめん 900円

和海の看板メニューの体に優しい厳選素材を用いた「無化調らーめん」。
旨味たっぷりのスープは、喉が渴かず最後の一滴まで飲み干せてしまいます。

・醤油らーめん 900円

鶏と魚介のダブルスープに、こだわりの醤油カエシでキレと旨味をプラス。
特製レアチャーシュー、くるまふ、焼きのり、九条ネギの豪華トッピング。

・ふわ玉丼 450円

厳選卵と門外不出の特製タレを使った和海不動のサイドメニュー。
ふわトロの卵の下には、刻みチャーシューが。必食の丼です。

・レアチャーシュー丼 480円

1℃単位で管理する低温調理のレアチャーシューに卵黄をトッピング。

・こだわりの地産米 150円

地元・宝塚を中心に兵庫県各所の米処から季節に合わせてご用意します。

・ラーメントッピング 焼きのり 60円、レアチャーシュー 190円、九条ネギ 100円

※塩または醤油らーめん+ふわ玉丼またはレアチャーシュー丼のセットは100円引き

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。



「醤油らーめん」



「レアチャーシュー丼」

本件に関するお問い合わせ先

宝塚北サービスエリア 担当: 福岡・桑江 TEL: 0797-83-5601 E-mail: takarazukakita-sa-kohmei@kohmei.co.jp