

ラーメン/新メニュー/阪神間

## 2024年上期ヒット商品番付(※)にランクインした注目グルメ！冷麺に代わる夏の新定番麺に 兵庫・西宮の「宮っ子ラーメン」が「T.K.M(たまごかけ麺)」7/1(月)から まぜ麺好きの伊丹店スタッフ考案！さっぱり食べやすい夏季限定メニュー

株式会社HSLレストラン(住所:大阪市北区、代表取締役社長:松田研)は「宮っ子ラーメン」4店舗で2024年7月1日(月)から、期間限定メニュー「T.K.M(たまごかけ麺)」の販売を開始します。

※2024年上期ヒット商品番付(日経MJ)

<https://www.nikkei.com/article/DGKKZO81169520U4A600C2TB1000/>

### ■創業30周年記念！暑い夏にピッタリの期間限定メニュー

「宮っ子ラーメン」は1993年3月、西宮市甲東園に誕生し、西宮のソウルフードとして親しまれてきました。今回、創業30周年記念メニューとして新メニュー「T.K.M(たまごかけ麺)」を販売します。

「T.K.M(たまごかけ麺)」は、2024年上期ヒット商品番付にもランクインした注目グルメです。「T.K.G(たまごかけご飯)」をアレンジした麺料理で、濃厚な卵黄を味わえるまぜそばです。

当店の「T.K.M(たまごかけ麺)」は、まぜ麺好きの伊丹店スタッフ・友國武彦が考案しました。どんぶりの底にまろやかな甘みの特徴の醤油ベースの混ぜダレを入れ、その上にコシのある全粒粉ストレート太麺をのせます。麺には貝だしベースのかけダレを回しかけ、広島・安芸高田の向原農園「ビタミンEたまご」の濃厚な黄身をのせます。麺は、モチモチ食感が増し、卵の風味が強く表れる温かいものと、暑い日でもさっぱり食べられる冷たいものの2種類からお選びいただけます。トッピングののりやチャーシューで麺を巻いて食べるほか、残ったタレと卵にご飯を入れて「T.K.G」でめるのもおすすめです。

自分流の食べ方で、「T.K.M」をお楽しみいただければと思います。



卵黄とタレを混ぜて食べる「T.K.M」



トッピングが豪華な「T.K.M DX」

### ■メニュー概要

※価格は全て税込

提供開始: 2024年7月1日(月)~2024年8月末まで

内容: T.K.M (チャーシュー2枚、のり3枚、ネギ、生姜付き)

並 950円

T.K.M DX (チャーシュー4枚、のり3枚、煮玉子半玉、キムチ、メンマ、ネギ、生姜付き)

並 1,150円

※並は麺300グラム、麺大盛(450グラム)無料、麺メガ盛(600グラム)+150円

※麺は冷たいもの、温かいものからお選びいただけます(麺の硬さは変更できません)

※ミニライス(100グラム)+80円、こだわり卵+80円で追加可能

販売店舗: 宮っ子ラーメン 4店舗

本店 兵庫県西宮市段上町1丁目6-7(TEL:0798-53-7735)

伊丹店 兵庫県伊丹市荻野8丁目52(TEL:072-784-3733)

山幹南武庫之荘店 兵庫県尼崎市水堂町3丁目15-17(TEL:06-6480-5919)

西宮中前田店 兵庫県西宮市中前田町1-21(TEL:0798-78-6066)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社HSLレストラン 担当: 杉澤 TEL: 06-6377-1195

E-mail: k-sugisawa@hsangyo.co.jp

## ■「T.K.M」おすすめの食べ方



①まずは混ぜずに麺のみで  
麺そのものの旨みとコシをお楽しみ  
ください



②全体をよく混ぜる  
混ぜダレとかけダレ、卵黄をよく  
混ぜ合わせる



③麺を具材で巻く  
「T.K.G」のように、のりやチャーシューで  
麺を巻きながらお召上がりください



④お好みで味変  
サイドトッピングの生姜やネギ、  
卓上の調味料で味変も



⑤ダイブめしで卵かけごはん  
残った卵とタレに、ミニライス(100グラム、  
+80円)をダイブ

## ■考案者、伊丹店・友國武彦コメント

従業員からは、  
「何度も食べたくな  
る味」と好評で、お  
子様から大人まで、  
年齢問わず食べ  
やすい味付けに



仕上げています。今後、毎夏恒例の期  
間限定メニューになればと考えています。

## ■「T.K.M」のこだわり

- ①麺 → 「T.K.M」専用で仕入れたモチモチ食感のストレートの太麺を使用
- ②混ぜダレ → 昆布やカツオの魚介エキスを合わせた醤油ベースのタレ  
まろやかな甘みの特徴です
- ③かけダレ → 貝だしベースの魚介エキスをを使用した、ほのかな塩味を感じられるタレ  
麺にかけた状態でご提供します
- ④卵 → 広島・安芸高田市の「向原農園」で育てられた「ビタミンEたまご」の卵黄のみトッピング  
色味と味が濃いのが特徴です
- ⑤トッピング → 柔らかく甘みのある国産豚もも肉のみを使用した自家製チャーシューやのり、生姜、ネギ  
のトッピングで味変しながらお楽しみください

## ■兵庫・西宮のソウルフード「宮っ子ラーメン」とは

西宮ラーメンの元祖「宮っ子ラーメン」は1993年3月、西宮市甲東園に誕生しました。地域に愛される店づくりを心掛け、学生や家族連れ、創業以来通い続ける常連さんなど、三世代にわたり地域で愛されるラーメン店となりました。看板メニューの「宮っ子ラーメン」は、国産豚と小豆島醤油の旨味が凝縮したスープに特注の中細ストレート麺、やわらかいチャーシューと青ねぎをたっぷりのせた、不動の人気を誇ります。

## ■会社概要

社 名 : 株式会社HSLレストラン  
設 立 : 2022年1月4日  
沿 革 : 1947年4月 阪急産業(株)が飲食事業を開始  
2022年4月 同社の飲食事業を承継

代表取締役社長 : 松田 研

本社所在地 : 〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号 アプローチタワー12階

資 本 金 : 1,000万円

事 業 内 容 : 給食食堂、専門店(とんかつ・天ぷら・ラーメン・和食)、ゴルフ場レストラン

ウェブサイト : <https://www.hs-r.co.jp/>



1993年にオープンした本店

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下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社HSLレストラン 担当 : 杉澤 TEL : 06-6377-1195 E-mail : k-sugisawa@hsangyo.co.jp