



# 日本初！トッピングの組み合わせ1兆通り超えのオリジナルラーメンが作れる！ 大阪・アメリカ村に「ニューヨークのラーメン屋」11/19（火）オープン ～1杯500円（税別）～と若者応援価格でご提供！鶏と野菜をじっくり煮込んだ鶏白湯ベース～

## ■メディア試食会のお知らせ■

日時：11月13日（水）14時～17時

場所：ニューヨークのラーメン屋（大阪市中央区西心齋橋1-7-2）

内容：外観・店内撮影、試食のご提供、担当者インタビューなど

※開催日前日までに、下記問い合わせ先にお申込みください。

※11月11日（月）・12日（火）14時～

20時はインフルエンサーの方、関係者の方向けに内覧会を実施いたします。ご参加を希望される方は、開催日前日までに下記問い合わせ先にお申し込みをお願いします。

株式会社ぎょうさん（所在地：大阪市中央区備後町2-4-13、代表取締役：田口博之）は11月19日（火）、大阪・アメリカ村にラーメン店「ニューヨークのラーメン屋」をグランドオープンします。当店は、鶏白湯スープを使ったラーメン（税別500円）に、約30種類のトッピング（50円～）を組み合わせ、オリジナルのラーメンを作る新しいタイプのラーメン店です。オープンに先立ち、13日（水）にはメディア様向け試食会を開催いたします。



美肌パイタンラーメン すっぴん（税別500円）



1兆通り以上の組み合わせを楽しめる



トッピング例

## ■物価高の波に逆らい1杯500円（税込み550円）～ご提供！ニューヨーク流“鶏白湯ラーメン”を逆輸入

日本の国民食のひとつである「ラーメン」。その人気は国内にとどまらず、大手ラーメンチェーンがアジアやアメリカ、ヨーロッパに進出するなど“日本発のラーメン”のグローバル化が進んでいます。そんな中、当社は競争の激しいラーメン業界で差別化を図るため、アメリカのラーメン激戦区と呼ばれるニューヨークに着目。ニューヨーカーに受け入れられているラーメンについてリサーチし、日本の伝統とニューヨークの革新を融合させた唯一無二のラーメンを開発し逆輸入しました。

当店のラーメンは、具材が入っていない「すっぴんラーメン」+好みのトッピングを自由に組み合わせただくスタイルでご提供します。ラーメンは「美肌パイタンラーメン」1種類。物価高の波に逆らい1杯500円（税別、トッピングなし）で提供します。ニューヨークの健康志向の食文化から影響を受け、化学調味料は極力使用せず、鶏と野菜を24時間煮込み、素材のうまみを最大限に引き出した鶏白湯スープを使用し、細麺を合わせました。鶏白湯スープはコラーゲンが豊富で美肌効果も期待できるため、「美肌パイタンスープ」と名付けました。

## ■約30種類のトッピングでアレンジ自由自在！その数“1兆通り”以上！

「美肌パイタンラーメン」に組み合わせるトッピングは約30種類をご用意。定番の煮卵（110円）、メンマ（90円）をはじめ、コーンバター（170円）、玉ねぎ（70円）、パクチー（220円）などの野菜系、レアチャーシュー（1枚100円、3枚270円、5枚450円）、豚バラチャーシュー（290円）の肉系、魚フライ（190円）、ホタテフライ（210円）などの魚系、味変として使えるかつお節（50円）、塩こんぶ（60円）、ザクザクラー油（100円）など幅広く取りそろえています。その日の気分に合わせて自由自在にトッピングを選ぶことができ、その数は1兆通り以上。ラーメンを食べる毎に新たな楽しさをご提供いたします。

## ■店舗概要

店名：ニューヨークのラーメン屋

住所：大阪市中央区西心齋橋1-7-2

電話番号：06-6243-0666

営業時間：平日＝11時～15時、17時～22時、土日祝＝11時～22時

席数：カウンター＝12席

店舗面積：約12坪

定休日：年末年始

公式インスタグラム：[https://www.instagram.com/ny\\_ramen500/?locale=ja\\_JP](https://www.instagram.com/ny_ramen500/?locale=ja_JP)



<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

株式会社ぎょうさん 担当：田口

TEL：080-9602-8081 E-mail:taguti\_qwrd@yahoo.co.jp