

東京豚骨ばんからオフィシャルECサイトがリニューアル！ 「麺だけ」をはじめとしたEC限定商品など幅広いラインナップ リニューアル記念 楽天内の購入ページにて数量限定のキャンペーン実施

この度、「ラーメンで世の中を元気に」をスローガンに掲げる株式会社花研（本社:東京都豊島区、代表取締役:草野直樹、以下花研）は、お家時間が増え、思う存分外食ができない今日の状況から、昨年以降オフィシャルECへのお問い合わせが急激に増加したことから、2021年4月9日（金）に東京豚骨ばんからのオフィシャルECサイトをリニューアルしました。

この春発売予定のEC限定販売商品なども加わり、幅広いラインナップを取り揃えています。それに伴い、オフィシャルオンラインショップと共に楽天市場内のオフィシャル購入ページ、Amazon内のオフィシャル購入ページもアップデートし、今まで以上に見やすく・分かりやすくを重視したECサイトに生まれ変わりました。

また、楽天内の東京豚骨ばんから購入ページにて数量限定のキャンペーンを実施しています。



ばんからECサイトのおすすめ品

<こだわりラーメン>

3タイプよりお好み、ライフスタイルに合わせてお選びいただけます。

冷凍タイプ:とことん”お店のまま”を追求し、麺と具（角煮、メンマ、チャーシュー、ネギ）とスープがセットとなった一体型ラーメン。電子レンジ調理にてわずか10分前後で本格的なラーメンを味わえます。

レトルトタイプ:お店で扱っている生麺とスープのセットで本格的に家庭でラーメンを作りたい方におすすめです。使いやすさ、便利さを求め、1つ1つ個包装の真空パックでお届け致します。

お土産タイプ:レトルトタイプと同品を専用BOXで包装しました。手土産や贈答用などギフトに最適です。

<麺だけ>

ラーメン屋の本格麺を楽しんで頂く為、麺だけを販売します。ばんからは随時各ラーメンに合うオリジナル麺を開発しています。ラーメンメニューに合う麺にする為、原産地の異なる小麦を使用し、スープと相性ピッタリな長さや太さ、水分の吸収率までこだわり、小麦の味をしっかり感じられる麺となっています。

替え玉や焼きそば風など、お好みのアレンジをお楽しみください。

細麺:シグネチャーメニューばんからで使用

太麺:花研代表草野が完成までに丸6年の歳月をかけた味噌ラーメンに相性ぴったりな長めなもちもち太麺

九州麺:とんこつラーメンに合うストレートな細麺

冷やし麺:つけ麺専用の太麺は茹でた後にしっかり冷やしお好みのスープと。

<サブメニュー>

お店でも大人気の餃子はパッケージを一新し、手土産にも使いやすくなりました！

幅広い世代から大人気な角煮まんは、ばんから名物の「角煮」を贅沢に丸ごと使用した満足感のある一品です。

本格的な『東京豚骨ばんから』を全国のお客様に味わって頂くため、今春からEC限定商品も随時販売予定です。

<東京豚骨ばんから 購入サイト一覧>

東京豚骨ばんからオフィシャルECサイト：<http://shop.hanaken.co.jp/>

楽天市場 東京豚骨ばんから 購入ページ：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/bankara-market/>

Amazon公式東京豚骨ばんから 購入ページ：<https://www.amazon.co.jp/dp/B08NJDNC4S>

<冷凍ラーメン> ※今春発売予定

- ・豚骨醤油
- ・旭川味噌

各2食入り 2,200円



冷凍ラーメン 豚骨醤油

楽天・Amazon限定

<レトルトラーメン> ※今春発売予定

- ・豚骨醤油
- ・旭川味噌

各5食入り 5,500円



レトルトラーメン 豚骨醤油

<お土産ラーメン>

- ・豚骨醤油 3食入り
- ・旭川味噌 3食入り
- ・担々麺 3食入り

各5食 1,628円



豚骨醤油



旭川味噌

<麺のみ>

- ・細麺
- ・太麺
- ・九州麺
- ・冷やし麺

各5食 2,200円



太麺



太麺(お届け時)

<サイド>

- ・汁だく餃子 8人前40個 (1トレイ10個×4セット) 食入り 2,800円
- ・花研辣油 3個入り 2,100円
- ・角煮まん 3個入り 1,350円
- ・チャーシュー (ブロック) 丸ごと1本 3,240円



角煮まん



汁だく餃子



花研辣油

リニューアル記念キャンペーン概要

4月9日(金)9時～ 楽天購入者先着50名様限定！

インスタント味噌ラーメン5食ご注文の方にはプラスでインスタントもう1食プレゼント！！

東京豚骨拉麺ばんから

1998年2月、東京・池袋で創業して以来、濃厚な味の「豚骨醤油」、クリーミーで臭みのない「とんこつ」、濃厚でご飯と抜群の相性「味噌ラーメン」の3本柱のラーメンを提供し、多くのラーメンファンの皆様から絶大に支持されており、丁寧に2日間かけて作り上げ、箸で切れちゃうくらいトロトロで、口の中に入れたと同時に旨味・甘味が広がるばんから伝統の「角煮」も健在です。現在、首都圏を中心に国内30店舗、海外9店舗を展開しています。

【東京豚骨拉麺ばんから オフィシャルサイト・SNS】

ウェブサイト：<https://hanaken.co.jp/ramen-bankara/>

Twitter：<https://twitter.com/ramenbankara>

Instagram：<https://www.instagram.com/ramenbankara/>



シグネチャーメニュー 角煮ばんから



花研代表・ばんからラーメン創業者 草野直樹

株式会社花研

「ラーメンで世の中を元気にする」をスローガンに掲げ、1997年に創業。

シグネチャーブランドである「東京豚骨拉麺ばんから」の“ばんから(蛮カラ)”とは“ハイカラ”と反対の意味を指しており、お客様に一本気で筋の通った味を食して頂きたい、その様な想いからこの名前を付け、ラーメンという職人事業に胸を張って取り組んでいます。

飲食店の経営だけではなく、ばんからブランドのフランチャイズ事業のサポート、ラーメンレンタル事業など、ラーメンを軸に多岐に渡る事業を展開しています。

オフィシャルサイト：<https://hanaken.co.jp/>

<花研 二つの信念>

「だってラーメン作る事しかしらねえんだから」

「胸張って、見栄はらず」

【会社概要】

会社名：株式会社 花研

本社所在地：〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F

主な事業内容：飲食店の経営・企画・コンサルティング、フランチャイズ事業、ラーメンレンタル事業

設立年月日：平成9年8月18日

資本金：5,000万円

代表者：代表取締役 草野 直樹

従業員数：200名（令和2年9月1日現在）

■広報に関するお問い合わせ先■

株式会社III Three(アイスリー)担当：森谷・池田 TEL&FAX：03-6455-3527/E-MAIL：release@iii-three.co.jp