

「東京豚骨拉麺ばんから」ベニバナウォーク桶川に9月19日(日)初出店 お持ち帰りも全メニュー対応

お好み焼専門店の老舗「ぼてぢゅう®」の唐揚げも発売

この度、株式会社花研(本社:東京都豊島区、代表取締役:草野直樹)は、「東京豚骨拉麺ばんから」桶川店(埼玉県桶川市)を9月19日(日)に、モール型ショッピングセンターベニバナウォーク桶川にて新規出店します。創業当時からの不動の人気を誇るシグネチャーメニュー「角煮ばんからラーメン」をはじめとし、一部店舗のみで提供している「つけ麺」やお子様メニューまで、ショッピングモール内の店舗だからこそそのメニューラインナップを用意いたしました。

新型コロナウイルス感染症対策の一環として、テイクアウトも全メニュー対応しています。



また、2021年8月より業務提携を開始したお好み焼専門店の老舗、『ぼてぢゅう®』の人気メニューである唐揚げ「ぼてから」が付いた「ラーメン唐揚げセット」も発売致します。2021年4月に第12回からあげグランプリ®、東日本しょうゆダレ部門にて金賞を受賞したぼてぢゅうの唐揚げも是非召し上がり下さい。

出店背景

この度、ばんからラーメンとして、数年ぶりのショッピングモールへの出店、そしてファミリー層の多いフードコート内にオープンできることとなりました。ベビーカーでも入店しやすく、小さいお子さま連れのご家族も利用しやすくなっています。

オーダーをいただいてから、素早くご提供することを心がけていますので、時間に制限のある方やショッピングの合間にもカジュアルにご利用いただけます。全メニューテイクアウト可能とし、より多くの方にばんからラーメンを召し上げていただけるようになりました。

店舗概要

■東京豚骨拉麺ばんから ベニバナウォーク桶川店

営業時間：10:00～21:00(緊急事態宣言中 20:00閉店) *状況により変更する場合がございます。

住所：〒363-0029

埼玉県 桶川市下日出谷東二丁目15番1 2Fフードコート内

定休日：施設休館日に準ずる

電話番号：048-662-9141

■本件に関するメディア関係者からのお問い合わせ先■

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

提供メニューのご紹介（一部）

※メニュー金額は全て税込となっております。

ばんからはラーメンに使用する、麺、スープを全てのメニュー専門にオリジナルで開発しています。背脂は、一頭の国産豚からほんの1.5kgほどのみしか採れない希少で上質な部位「A脂」を使用。「ばんから」は全てにおいて“ちょうどいいバランス”を大切にしています。



角煮ばんからラーメン 1,100円

秘伝の角煮が豪快に乗った、ばんからで一番人気のシグネチャーメニュー。

中細麺を使用し、甘めで旨味のある熟成されたとろとろの背脂スープに角煮を乗せることで最“極”のおいしさバランスを引き出しています。

スープ：豚骨ガラベーススープ

麺：中細麺

トッピング：角煮、のり、メンマ、チャーシュー



味噌バターコーン 980円

スープの核には、代表草野が完成するまで丸6年の歳月をかけて旭川に通い詰めた唯一無二の濃厚な味噌を使用。

小麦の香りが感じられる味噌専用の太麺は、ばんから特有の甘みとコクのあるスープとよく絡みます。

スープ：味噌ベーススープ

麺：太麺（味噌専用麺）

トッピング：バター、コーン、メンマ、ネギ、のり、チャーシュー、もやし、キャベツ



つけ麺 900円

ばんから自慢のガラスープに魚介出汁を合わせたほんのり甘い熱々のスープに、つけ麺専用太麺がよく絡みます。北海道小麦100%を使用したこだわりの専用太麺は小麦本来の風味を楽しめる、つるつるでもちもちの食感です。大きめなチャーシューと味玉で満足度の高い一杯です。

スープ：豚骨ガラベーススープ

麺：太麺（つけ麺専用）

トッピング：ネギ、チャーシュー、のり、メンマ

キッズ向けメニュー（一部）

桶川店ではお子様連れの方も入店しやすいラーメン店舗としてキッズセットに加え、お子様が喜ぶポテトフライや唐揚げなど、ご家族連れ親しみやすいメニューを用意しています。ランチやディナーだけでなく、ショッピングの合間の休息や小腹を満たす用途でもお立ち寄り下さい。



お子様セットつけ麺 600円

※仕入れ状況により内容変更の場合がございます。



ポテトフライ 450円

ぼてぢゅう®唐揚げ発売

お好み焼専門店の老舗『ぼてぢゅう®』の人気メニューである鶏の唐揚げ「ぼてから」は、こだわりのオリジナル調味料と製法で、子供から大人まで誰もが笑顔になれる美味しさです。

濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、焦がししょうゆの3種の本醸造しょうゆといったこだわり抜いたしょうゆを使用し、昆布・かつおの和風だしを効かせることで旨みたっぷりに仕上げました。

外はカリッと中はジューシー、溢れ出る肉汁をご堪能ください。



ぼてぢゅう®唐揚げ3個 380円

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29店舗、海外9店舗を展開しています。

また、2021年8月よりばんからの味を本格的にご家庭で楽しめる宅配ラーメンが麺とパッケージをリニューアルいたしました。また、よりお店の味に近づけるべく、おうちで簡単にできる調理方法の動画も公開しています。新パッケージへは順次切り替えて行く予定です。

【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/>

花研公式通販URL : <https://shop.hanaken.co.jp/>

宅配ラーメンを店の味にする簡単調理方法をYoutubeにて公開中 : <https://youtu.be/dBbQQjNVM2U>



株式会社花研

【会社概要】

会社名 : 株式会社 花研

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)

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

■本件に関するメディア関係者からのお問い合わせ先■

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