

## 黄金色の香りたつ『生姜塩らーめん』

### あたたまる一杯が、寒さしみる初冬季節限定で登場！

株式会社鉄人化計画グループである、株式会社直久（東京都目黒区、代表取締役社長：根来 拓也）が運営する、老舗らーめん店「銀座直久」の一部店舗にて、好評いただいております『生姜塩らーめん』を、2021年11月24日(水)から、季節限定で復刻発売します。一段と寒さを感じるこの時期に身体があたたまる一杯を、ご賞味ください。



#### ●初冬季節限定メニュー『生姜塩らーめん』

瀬戸内産の厳選した塩を使用した塩ダレに、厳選した日高昆布、帆立、上質な国産背脂の掛け合わせにより、味の相乗効果を引き出し、コク旨なスープに仕上げました。国産生姜をたっぷり使用し、スープに落とした粗ずりの生姜と、添えた細切り生姜が味の奥行きをひろげ、生姜の真骨頂を楽しめる逸品。すすむたびに味わい豊かなあっさり塩らーめん。最後の一滴まで飲み干したくなる、至極の一杯です。



## ●銀座直久『生姜塩らーめん』の魅力

麺を持ち上げた瞬間、岩海苔とスープが醸し出す磯の香りは、一口目の期待を掻き立てます。

あっさりとしたスープは、しっかりコク深く、自家製の多加水麺は、もっちりとした食感で、のど越しが良く、生姜塩らーめんのスープとの相性にもこだわりました。

本格的な寒さの到来に身体があたたまる一杯を、ご賞味ください。



## ●商品概要

商品名：生姜塩らーめん

販売期間：2021年11月24日(水)～

価格：950円(税込)

※販売予定数により、予告なく販売を終了する場合がございます。

## ●販売店舗

### 東京

新橋エリア：麺処直久 新橋店

新宿エリア：麺処直久 大久保店、  
らーめん直久 新宿西口店

青山エリア：らーめん直久 青山店

新木場エリア：らーめん直久 新木場店

### 神奈川

横須賀エリア：らーめん直久 久里浜店



## 銀座直久の【三つの「い」志】

受け継がれる意思。直久が続ける約束。

「早い」「安い」「うまい」

先代が口癖のように言っていた。

「食べ物は三度三度のもの、安くてうまく、健康的なものでなければならない。」

その言葉と意志を受け継ぎ、直久は創業以来、「早い、安い、うまい！」ラーメン店であり続けてきました。

長きに渡り、その約束を守り続けることで、多くの支持を得ることができたのです。



## 「直久」ブランドについて

「直久」は、大正3年（1914年）に山梨県甲府市に麺類を提供する中華そば店として創業。

創業後、昭和42年（1967年）、「本場の味らーめん直久」として1号店を東京銀座に出店。当時から行列を絶やさないほど人気を誇った老舗らーめん店です。

現在でもその人気は衰えることなく、自社の製麺所で打ち込んだ自家製麺と、日本の飲食店では最も多く仕入れている協会公認（※）の名古屋コーチン等を煮込んだすっきりとした正統派のスープを使用し、創業当時の伝統を守り、提供し続けることで、幅広い層から愛されています。（※）一般社団法人 名古屋コーチン協会

現在「直久」は、東京都9店舗、神奈川県3店舗、埼玉県2店舗、千葉県2店舗、群馬県1店舗、福岡県1店舗の計18店舗を展開し、「麺処直久」ブランドのFC展開とデリバリー業態、通信販売を行っています。

## 【会社概要】

会社名：株式会社 直久

所在地：東京都目黒区碑文谷5丁目15番地1号

代表者：根来 拓也

設立：1914年

URL：<https://naokyu.com>

事業内容：らーめん店「直久」の運営、及びライセンス事業、「直久」ブランド生らーめんの製造、販売（通信販売、百貨店販売など）

【オンラインショップ URL】 <https://www.naokyu.net>

## 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社直久 お客様相談室

TEL：0120-041-709（平日：9時～17時 ※土・日・祝日・年末年始を除く）

URL：<https://naokyu.com>

## 【本リリースに関する報道のお問い合わせ先】

株式会社鉄人化計画 事業統括本部

TEL：03-3793-5115（平日：10時～18時 ※土・日・祝日・年末年始を除く）

e-mail：[pr-release-info@tetsujinka.com](mailto:pr-release-info@tetsujinka.com)

コーポレートサイト URL：<https://www.tetsujin.ne.jp>