

News Release

創業大正三年
銀座 直久

株式会社直久

2022年3月16日～ 好評だったあの「担担まぜそば」が待望の復刻！ 今季味の異なる「担担まぜそば・白」を期間限定同時発売！

2種類の「辛み」と味の「絡み」を楽しむ「まぜそば」

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」のフランチャイズ運営店舗を含む店舗にて「担々まぜそば」を2022年3月16日(水)から期間限定で麺大盛を無料、復刻発売をします。

麺が見えないほど具材がたっぷり盛られた「担々まぜそば」は、迷わず、どんぶりの底から豪快に混ぜてお召し上がりください。コシがあり噛み応えのある自家製の平打ち麺と、自家製の担担タレがよく絡み、頬張る度に具材との融合が楽しめる逸品です。

担担まぜそば 白 980円

担担まぜそば 赤 980円

大盛無料キャンペーン実施中！

前回まぜそばシリーズで好評だった、辛みが冴えわたる熟成赤唐辛子の「担担まぜそば・赤」に対して、今回の商品開発で「担担まぜそば・白」が新たにラインナップします。性格の異なる味わいを食べ比べ、お楽しみいただきたく、この機会にぜひご賞味ください。

URL：<https://naokyu.com>

●担々まぜそば・赤

熟成唐辛子の深い辛みが効いた特製担担タレと、しっかりと味付けをした旨辛な肉味噌、シャキシャキの野菜に、アクセントとなるローストピーナッツ、とろとろの温玉が絡み合い、胡麻風味のコク旨と辛み加減が病みつきに。食べ終わるころには爽快感が得られます。



●担々まぜそば・白

白担担のマイルドな特製胡麻ダレは、青唐辛子をベースにしたさわやかな辛みをアクセントにし、胡麻のクリーミー感を楽しめます。程よく甘辛に味付けされた挽肉との相性が抜群です。食感が良いメンマや白ネギ、水菜、もやしなどの具材と麺、タレが合わさることで、濃厚な味わいを楽しめます。



商品開発部は「担担まぜそば」の復刻発売に合わせ「花椒香味油」と「青唐辛子酢」をご用意しました。

「花椒香味油」…鼻を突き抜ける鮮烈な香りの花椒がもたらす香りと、痺れる辛みを追加。

「青唐辛子酢」…青唐辛子がほのかに香りつつ、辛みの刺激をマイルドにしてくれます。

お好みでカスタマイズして、またひと味違った「担担まぜそば」をお楽しみください。



●商品概要

販売期間：2022 年 3 月 16 日(水)～

商品名：担担まぜそば<赤・白>

価格：並盛 各 980 円(税込)

※「担担まぜそば」は、並盛価格で「麺増量(0.5 玉)」の追加を無料で提供します。

大盛りをご希望のお客様はご注文の際に「麺大盛り!」と気兼ねなくご注文ください。

●販売店舗

東京 らーめん直久 青山店 / らーめん直久 新木場店 / らーめん直久 新宿西口店(※)

麺処直久 オリナス錦糸町店(※) / 麺処直久 大久保店

麺処直久 新橋店 / 麺処直久 聖蹟桜ヶ丘店(※) / 麺処直久 フレンテ笹塚店(※)

神奈川 らーめん直久 久里浜店 / 麺処直久 鷺沼店(※)

埼玉県 麺処直久 アリオ上尾店(※)

千葉県 麺処直久 プレナ幕張店(※) / 麺処直久 モラージュ柏店(※)

(※) 印の店舗は 2022 年 3 月 22 日(火)以降、順次発売を開始します。販売状況は各店舗までお問い合わせください。



●デリバリー販売展開

直久が監修するデリバリー専門店の「まぜそば円舞」で販売します。

コロナ禍における消費行動の変化に伴い、デリバリーサービスの需要にも対応します。店舗と変わらない味を「おうち時間」でもお楽しみください。

※「UberEats」、「出前館」、「menu」、「Wolt」よりご注文いただけます。

※配達エリア外により、ご注文いただけない場合がございます。

※販売価格は店舗と異なります。

●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。

<出店に関する詳しい情報やお問い合わせはこちらから>

株式会社直久では、FC 加盟・既存店の引継ぎ・新規出店の募集を行っています。

またレシピや商品、新規ブランドの開発支援も可能ですので是非お問い合わせください。

お問い合わせフォーム：<https://naokyu.com/inquiry>

【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

事業内容：ラーメン店「麺処直久」「ラーメン直久」等の飲食店舗経営、「直久」ブランド生ラーメン・餃子の製造・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

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