

老舗らーめん店 | 銀座「直久」より 季節の便り「冷し中華はじめました」

4月15日～「極胡麻冷し」「冷し担担」2種の涼しい味わいが新登場！

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」は、新味を含む3種の季節限定「冷し中華」を、2022年4月15日（金）から発売します。



ひんやりと冷たく引き締まったのど越しの良い麺、色とりどりの具材、味を決めるタレの三位一体を楽しむ「冷し中華」を季節限定で発売します。

昨年度は、塩冷しシリーズでしたが、今年もお客様のご期待に添えるべく「胡麻」にフォーカスし、新たな味わいを商品化いたしました。

気温の高まりを感じるこの時期に、一足早くこだわりの「冷し中華」をご賞味ください。

●商品概要

冷し中華<醬油／担担／極・胡麻>

販売期間：2022年4月15日（金）～

価格：950円（税込）～ ※商品により価格は異なります。

※季節限定商品のため、予告なく販売を終了する場合がございます。

●いちおし「<極>胡麻冷し中華」

<極-きわみ->を冠した「胡麻冷し」は、胡麻感をより一層感じて頂けるよう、練り胡麻を極限まで使用し、ピーナッツペーストを合わせることで奥深く濃厚、麺・具材をとともに楽しめる口当たりの良いタレにこだわり仕上げました。濃厚で芳醇な力強い胡麻ダレとピリ辛の肉味噌がバランスよく絡み、味わい深い逸品です。

●担担冷し中華

ほどよい酸味と辛みがしっかりとした辣油をきかせた胡麻ベースのタレと、花椒を合わせた具材の肉味噌が相まって、香り高く旨辛な味わいです。辛みを感じつつも麺の冷たさが口内を心地よくさせ、また一口と食べ進めるごとに清涼感を楽しめます。

●冷し中華<醤油>

スタンダードながらも、干し椎茸の旨味と黒酢のほどよい酸味を施したキレのある味わいのこだわりの醤油タレです。長く愛されている直久の「冷し中華」です。

URL：<https://naokyu.com>

●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



※他 FC 運営店舗では、順次販売予定です。

●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：らーめん店「麺処直久」「らーめん直久」等の飲食店舗経営、「直久」ブランド生らーめん・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>

2022年4月13日

【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>