

# News Release

Dining For Happiness  
**Fo**dex Group

株式会社フーデックス

2015年12月25日

2016年1月1日、東京豚骨ラーメン 屯ちゃんのラーメンが『一新』します！！

東京豚骨ラーメン  
池袋 **屯ちゃん**



# 自家製麺へのこだわり。

屯ちんの麺は、生玉子を練り込んだ自家製のちぢれ麺。卵白によるもっちりとしたコシのある食感と、卵黄が引き出す旨みとコクが、味の深みをつくる。手揉みで生まれる、麺本来の「コシ」と、口当たりなめらかな食感、そして小麦の香りがスープに溶け出すまろやかなおいしさを十二分に楽しんでほしい。

生きてる、おいしさ。

東京豚骨ラーメン  
池袋 **屯ちん**



# 生きてる、おいしさ。

創業以来、とことんこだわり抜いて仕上がった感動の一杯を、ぜひご賞味ください。

東京豚骨ラーメン  
池袋 **屯ちん**



# 三段豚バラチャーシュー。

脂と肉が三段の層を成す「三段豚バラ」を、丸めず、そのままタレに漬け込んだ自家製チャーシュー。タレには、創業以来二十三年間、絶やすことなくつぎ足し続けた沖縄県産の黒砂糖と、ミネラル豊富なモンゴル産天外天塩がたっぷり。ここにしかないコクのある旨みが、肉全体に染みわたる。

生きてる、おいしさ。

東京豚骨ラーメン  
池袋 **屯ちん**

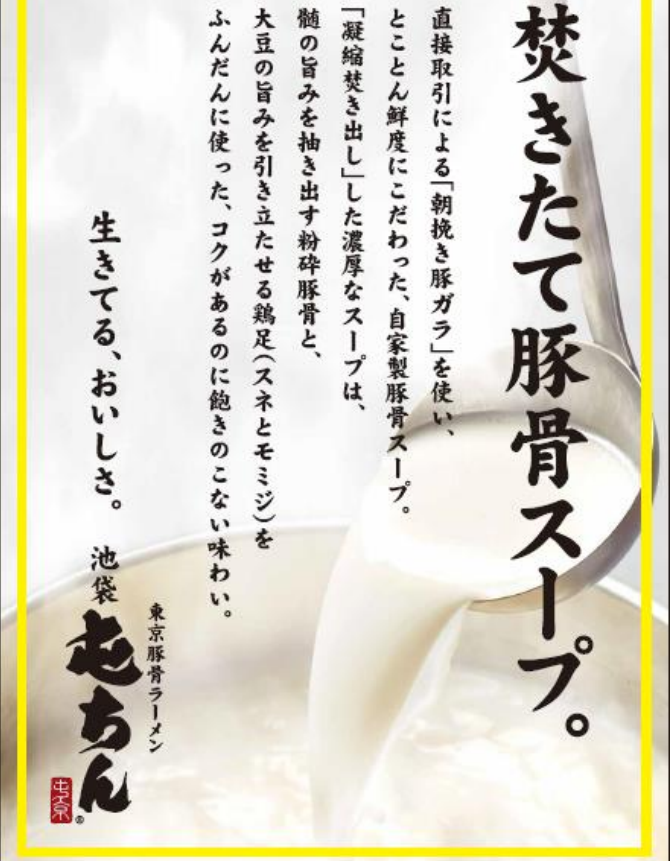


# 焚きたて豚骨スープ。

直接取引による「朝挽き豚ガラ」を使い、とことん鮮度にこだわった、自家製豚骨スープ。「凝縮焚き出し」した濃厚なスープは、髓の旨みを抽出す粉碎豚骨と、大豆の旨みを引き立たせる鶏足(スネとモミジ)をふんだんに使った、コクがあるのに飽きのこない味わい。

生きてる、おいしさ。

東京豚骨ラーメン  
池袋 **屯ちん**



# 切りたて香味ねぎ。

豚骨の臭みを隠して旨みを引き出す、高知県産のわけぎ。

醤油の旨みを引き立てる、旬の白ねぎの香り。

このふたつを、絶妙のバランスでブレンド。

そして、お出しする際、

切りたてにこだわることで、一層風味豊かに

「東京豚骨」の旨みを引き立てる。

生きてる、おいしさ。

池袋 **ちちん**  
東京豚骨ラーメン



# 屯ちゃん特厚メンマ。

メンマそのものの旨さと歯ごたえを味わせる。

定評のある契約農家から、稀少な厚切りメンマを調達、

筍の旨みと風味を引き立たせる和風出汁と唐辛子で

水分がなくなるまで煮切った後、

盛りつける直前に胡麻油で炒めて、香ばしく仕上げ。

このメンマ、こだわりまで特厚！

生きてる、おいしさ。

池袋 **ちちん**  
東京豚骨ラーメン



# 和出汁半熟煮玉子。

東京豚骨自慢の「和出汁半熟煮玉子」。

新潟県の契約農場から仕入れた採れたての鶏卵を、

和風出汁と厳選醤油で味付け。

出汁の旨みが半熟の黄身まで染み込んだ、

こだわりの煮玉子を、ぜひご賞味あれ！

生きてる、おいしさ。

池袋 **ちちん**  
東京豚骨ラーメン



## ■店舗情報

屋号 : 東京豚骨ラーメン 屯ちん  
店名 : 池袋本店 (東京都豊島区南池袋 2-26-2 1F)  
池袋西口店 (東京都豊島区西池袋 1-27-1 1F)  
新宿店 (新宿区歌舞伎町 1-11-10 1F)  
川崎店 (神奈川県川崎市川崎区駅前本町 7 岡田屋モアーズ 7F)  
わらび店 (埼玉県蕨市中央 1-25-11 1F)  
SUNAMO 店 (東京都江東区新砂 3-4-317  
南砂町ショッピングセンター・スナモ 4F)  
大宮店 (埼玉県さいたま市大宮区桜木町 1-3-3 スワンビル 1F)

## ■会社概要

会社名 : 株式会社フーデックス (<http://foodexgroup.com/>)  
住所 : 東京都豊島区南池袋 2-26-2 ルート南池袋ビル 3F  
電話番号 : 03-5956-3712  
代表者 : 代表取締役 菅野 克弘  
展開ブランド:【ラーメン部門】 東京豚骨ラーメン 屯ちん  
日和田製麺所  
豚骨屋台ラーメン 福の軒  
【居酒屋部門】 大衆酒場 かぶら屋  
鮮魚酒場 丸富水産  
丸富食堂  
【海外部門】 焼肉割烹 幸正宗(上海)  
屯京拉麵 (上海)  
屯京拉麵 (台湾)



## 〈ご取材や写真貸出しに関するお問い合わせ〉

株式会社フーデックス

広報室 田淵 知哉

TEL:03-5956-3712

FAX:03-5956-3713

Mail:[tabuchi@foodex.ne.jp](mailto:tabuchi@foodex.ne.jp)

Mobile:090-5576-0902

Facebook:<https://www.facebook.com/tomo.tabuchi>

\*\*\*\*\*