

# 凄いチャーシュー麺

~2016年、1月1日、11:00 登場~

東京豚骨ラーメン  
池袋 **ちん** 池袋

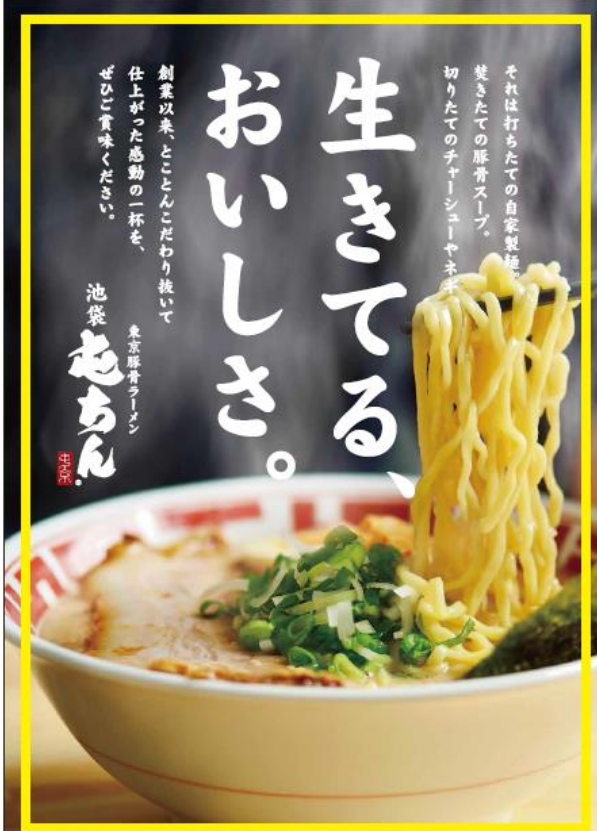
脂と肉が三段の層を成す「三段豚バラ」を、丸めず、そのままタレに漬け込んだ自家製チャーシュー。タレには、創業以来23年間、絶やすことなくつぎ足し続けた沖縄県産の黒砂糖と、ミネラル豊富なモンゴル産天外天塩がたっぷり。ここにしかないコクのある旨みが、肉全体に染みわたる。この特別なチャーシューを、東京豚骨ラーメン、丼の半分を埋め尽くす、140gのせて提供いたします。



■屯ちんの東京豚骨ラーメンのご紹介

1992年、池袋で創業以来23年間、ずっとラーメンの『鮮度』を追求してきました。聞きなれないラーメンの『鮮度』という言葉ですが、屯ちんでは、このように考えてます。

「おいしいラーメンは調理してからお客様が食べるまでの時間が、とても大切。それと同じくらい、麺がつくられてから、スープがつくられてから、具材がつくられてから、調理されるまでの時間も、とても大切。だから、麺もスープも具材も全部、自分たちでつくります。」



それは打ちたての自家製麺を、  
焚きたての豚骨スープ、  
切りたてのチャーシューやネギ

**生きてる、  
おいしさ。**

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

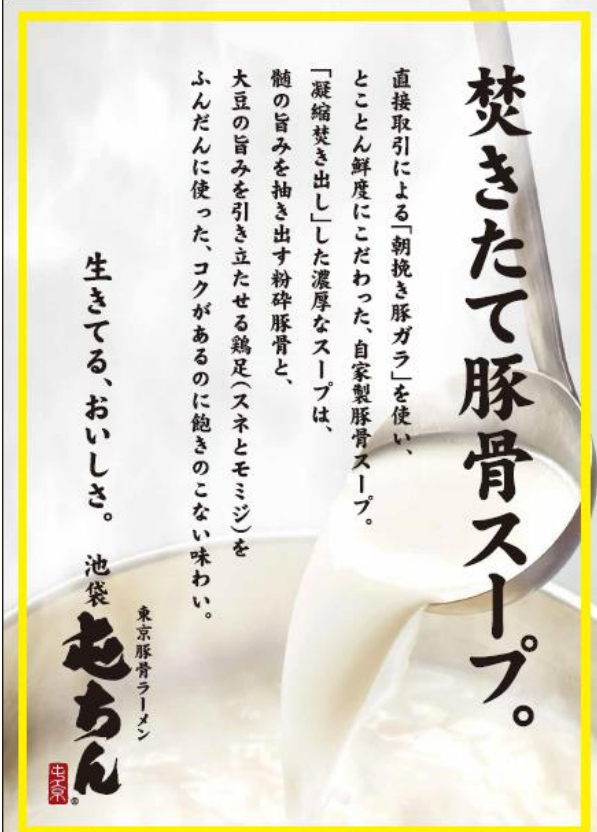
池袋 屯ちん  
東京豚骨ラーメン



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。**

池袋 屯ちん  
東京豚骨ラーメン



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、  
髓の旨みを引き出す粉碎豚骨と、  
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。

**焚きたて豚骨スープ。**

**生きてる、おいしさ。**

池袋 屯ちん  
東京豚骨ラーメン



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然塩がたっぷり。  
ここにしかないコクのある旨みが、肉全体に染みわたる。

**三段豚バラチャーシュー。**

**生きてる、おいしさ。**

池袋 屯ちん  
東京豚骨ラーメン

# 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

東京豚骨ラーメン  
**屯ちゃん**

池袋

屯ちゃん

# 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、

旬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

東京豚骨ラーメン  
**屯ちゃん**

池袋

屯ちゃん

# 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

東京豚骨ラーメン  
**屯ちゃん**

池袋

屯ちゃん

## ■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>

\*\*\*\*\*