



2015年10月6日(火) 11:00より「ラーメンスクエア」に新たな2店舗がオープン!

- ① 信州松本より初出店の『麵肴ひづき 湯きりや』堀内英明店主が「中濃魚介 丸鶏、豚骨をじっくり炊き上げ、旨味溢れる至福の一杯に全て賭ける。
- ② 『醬道(じゃんどう)』の中山浩和店主は、有名店で修業後、あの激戦区環七沿いの醤油マイスターと言われた伝説の名店が出店。

今春、創立10周年を迎えた「ラーメンスクエア」が益々過激に発展中だ!!

「ラーメンスクエア」(東京都立川市)では定期的に店舗の入替を行っており、2015年10月6日(火)に新店がいよいよスタート。

今回発表する「ラーメンスクエア」の新2店舗は、次の通りである。

■新店舗の特徴・詳細

- ① 『麵肴ひづき 湯きりや』: 店主 堀内 英明

信州松本より初出店。旨味溢れる至福の一杯を追及。『第一回ラメントライアウト』に出場するも、惜しくも準決勝で敗退。その悔しさをバネにラーメンスクエア出店店舗の店長も経験し、独自の進化を図っていた。その後、地元で独立を果たし人気店へと成長。ラーメンの道に入り10年という節目の時期に半年限りの限定出店を決意。

中濃魚介』丸鶏、豚骨をじっくり炊き上げコクを出し、鯛煮干し、鯖節等7種類の魚介で旨味の輪郭を構成。魚介の美味しさを全面に打ち出したスープに北海道産の小麦粉を5種類ブレンドしたストレート麺を合せた完成品。

- ② 『醬道(じゃんどう) ラーメンスクエア店』: 店主 中山 浩和

環七一のトンコツラーメンと呼ばれた「長浜ラーメン金太郎」出身!その後、三種類の醤油ラーメンで一世風靡した「醬屋」で修行し、二代巨頭の長浜ラーメン金太郎と醬屋のスープをミックスした独自のスープで2005年醬道オープン

鳥取県銘柄鳥の大山鳥を使用したスープに豚骨スープをブレンド。それに日清製粉100周年アニバーサリー小麦粉を使用し、弾力のある食感の麺。他店では味わえない麺の食感も楽しめるとのこと。

■施設概要

名称:「ラーメンスクエア」

本社住所:東京都立川市柴崎町3-6-29 アレアレア2 3階

ホームページ: <http://ramen-square.com>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当者:坂本

TEL:042-540-0078

FAX:042-523-8932

E-mail: sakamoto@southern-park.com

■尚、2015年10月6日(火)11:00のグランドオープンに先立ち、一般オープン前日(10月5日月曜)19:00から21:00の時間帯にメディア様及び関係者様向けプレオープン試食会を開催致します。
是非ともご参加ください。尚、ご出席の場合のみ別紙に必要事項をご記入の上FAX又は上記E-mailにてご返送の程宜しくお願いいたします。

FAX 送信先 : 042-523-8932

締切日 : 2015年10月2日(金)

ラーメンスクエア新店舗プレオープンに出席いたします。

御社名・団体名

下記の欄に出席者の役職名と氏名をご記入下さい。

(3名以上のご参加の場合は、事前にお申出下さい。その場合、下記には代表者2名分のお名前をご記入願います。)

No.	役 職 名	氏 名
1		
2		

※当日は、御名刺をご持参下さい。

開 催 日 時 : 2015年10月5日(月)

受 付 : 19:00~20:30

ご 試 食 会 : 19:00~21:00