

HOKKAIDO



SHIMA NO HITO

北海道・礼文島に本店を持ち、海産物のネット販売を展開するレブニーズより
「利尻昆布生ラーメン」3種類の味でリニューアルしました

北海道・礼文島に本店を持ち、海産物のインターネット販売を展開する株式会社レブニーズ(本社:北海道札幌市、代表取締役 鹿内茂光)。この度、利尻昆布を麺とスープにふんだんに使った利尻昆布生ラーメンをリニューアル、装いも新たに販売を開始しました。全国でも有数のラーメン激戦区・北海道。中でも札幌・旭川・函館などが有名ですが礼文島から発信する北海道を代表する新たな名物になるかもしれない新感覚のラーメンとなりました。



麺は創業45年以上の麺作りのプロが作ったオリジナル縮れ麺。貴重な小麦は100%北海道産の原料を使用しています。利尻昆布の中でも栄養価の高い「根昆布」(昆布の付け根の部分)を粉末にして麺に練りこむことで旨みと風味を追加して麺そのものの味を高めています。

液体スープ付きなので好みの具材を入れれば、お手軽に自分だけのオリジナルラーメンの出来上がり。スープの味は3種類、素材の味を引き出す昆布の風味豊かな塩味、鰹節・煮干の魚介だしで仕上げた醤油味、縮れ麺とほどよくからむ濃厚な味噌味です。

ぜひ新しくなった「利尻昆布生ラーメン」にご期待ください。



醤油味



塩味



味噌味

【商品名】 利尻昆布生ラーメン

(塩味・醤油味・味噌味)

【価格】 324円(税抜)

【特徴】 麺とスープに利尻昆布粉末を練り込み、

昆布ならではの旨みと風味を味わっていただけます。

のどごし豊かな生麺とほどよく絡むスープとの相性をお楽しみいただける一品です。

本リリースに関するお問い合わせ

■株式会社レブニーズ 担当:栗山(くりやま)札幌市北区北9条西3丁目19-1 ノルテプラザ 5F

TEL:011-738-6000 FAX:011-738-7000 Email:info@rebun.jp URL:http://www.rebun.jp

参考資料

日本最北の島、礼文島からやってきたお店です。



・島の人 礼文島本店



・島の人 新千歳空港店



・野外イベントへの出店

《 株式会社レブニーズ 概要 》

株式会社レブニーズは、礼文島の最北限に位置するスコトン岬で、土産物店や民宿を営んできました。ウニのインターネット販売は、ネット通販の黎明期だった2002年当時に開始。2012年度には4万パック以上の生ウニをインターネットや各種販売チャネルを通じて販売しています(楽天市場で一番ウニを販売しているお店です)。2011年7月には北海道の玄関口・新千歳空港店内に2号店を開店、2013年11月には東京都世田谷区へ3号店である玉川高島屋S・C店を開店させました。また北海道内外の百貨店催事・物産展・イベントへの参加、2012年8月礼文島にて地域貢献を目的としたお祭り「礼文マルシェ」を主催する等プロモーション事業を展開。全国・世界のお客様に礼文島の魅力をお伝えしています。

- 創 立 2006年1月
- 資 本 金 9,000万円
- 代 表 者 代表取締役 鹿内 茂光
- 従 業 員 59名(2014年7月現在)
- 事業内容 EC通販事業、直営店事業、プロモーション事業
- 所 在 地 札幌市北区北9条西3丁目19-1 ノルテプラザ5F

■ 礼文島について

日本最北の島、礼文島。厳しくも豊かな自然に育まれた約300種類の花々が咲き誇り、別名「花の浮島」とも呼ばれている島です。本州では2,000m級の高山でしか見られない花も多く、開花が始まる6月から8月にかけて、多くの旅人が礼文島を訪れています。礼文島は、美味しい魚介類の宝庫で、特に生うには東京築地市場でも高値で取引される稀少品として有名です。

