

ラーメン革命!?具材が下で麺が上!

京都の「たかばしラーメン」で“逆ラーメン”始めます ～スープの色・味も変わる!新感覚・衝撃ラーメン～

クーデションカンパニー株式会社（住所：京都府京都市下京区烏丸通四条下ル水銀町620番地 COCON烏丸5階、社長：高倉輝）は2017年2月1日(水)、たかばしラーメン四条河原町店（京都府京都市中京区山崎町252-1河原町六角下ル河原町竹本ビルB1F）で、具材が下で麺が上のラーメン「逆麺」の提供を開始します。

■ ラーメン界に革命が起きた!?!「逆麺」販売開始!

醤油ラーメンをメインに営業している「たかばしラーメン」。2月1日(水)、具材が下で麺が上という今までになかった新しいラーメンのジャンル「逆麺」の提供を開始いたします。

きっかけは「スープが別になった『つけ麺』があるのだから、具材が下で、麺が上になったラーメンがあっても良いのでは」と思い立ったことから。「上にすると麺が乾くのでは」「スープがぬるくなりやすい」などの困難を乗り越え、約4ヶ月の開発期間を経て、提供を開始することになりました。

「逆麺」の価格は810円(税込)。見た目は、麺とスープだけの味気ないラーメンですが、食べ進めていくと、スープの味・色が変わるほか、ネギやメンマ、チャーシュー、温泉卵が登場します。希望者には追いスープも可能です。スープには、豆乳やパルメザンチーズなども使用しており、男性だけでなく、女性も好む味に仕上げております。

当店といたしましては、今までにないラーメンのジャンルの開拓という点で、ラーメンが好きな人だけでなく、一風変わったメニューを食べたい人、女性のお客様など幅広いお客様に注目していただけたらと思っております。



具材が下で麺が上!
衝撃のラーメン「逆麺」(810円、税込)

■ 「逆麺」概要

商品名：逆麺
価格：810円(税込)
販売開始日：2月1日(水)
対象店舗：たかばしラーメン四条河原町店

■ 「たかばしラーメン四条河原町店」店舗詳細

住所：京都府京都市中京区山崎町252-1
河原町六角下ル河原町竹本ビルB1F
電話番号：075-708-8155
営業時間：11時～0時
店舗面積：約23坪
席数：34席

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
「逆麺」の味が気になるメディア様がいらっしゃいましたら
ご用意させていただきますのでお気軽にお申し付けくださいませ。



食べ進めていくと具材の姿があらわに

■ 取材に関するお問い合わせ ■

たかばしラーメン 広報事務局 担当：さいとう
TEL06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp