新店舗/ラーメン/兵庫



2023年3月10日 光明興業株式会社

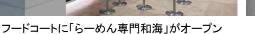
宝塚北サービスエリアに「食べログ西日本1位」のラーメン店「ら一めん専門和海(なごみ)」3月24日(金)オープン

「全部飲み干せる」無化調スープ、大将がオリジナルメニューを考案

■ 3月22日(水)・23日(木)各日14時~17時 メディア試食会開催 ■

光明興業株式会社(住所:大阪市中央区、代表取締役社長:段 正峰)が運営する宝塚北サービスエリア(宝塚市)に2023年3月24日(金)、「ら一めん専門和海」をオープンいたします。オープンに先立ち、3月22日(水)・23日(木)の2日間、メディア様向けの試食会を開催いたします。







看板メニューの「塩ら一めん」



不動のサイドメニューの「ふわ玉丼」

■「食べログ西日本1位」の人気店がオープン、店舗限定オリジナルメニューを提供

「ら一めん専門和海」(尼崎市武庫川町)は2011年の創業以来、大将の木下武士が化学調味料を一切使用しない「無化調」にこだわったラーメンを提供しています。グルメサイト「食べログ」では3.85点(3月10日現在)を誇る西日本1位のラーメン店で、「西の横綱」と称されています。今回、宝塚北サービスエリアのフードコートにオープンするにあたり、大将が「塩らーめん」「醤油らーめん」のオリジナルメニューを考案。新しいスープに合わせ、本店にはない焼きのりのトッピングもご用意しております。

【ら一めん専門和海 宝塚北サービスエリア店 概要】

オープン日時 : 2023年3月24日(金)11時

場 所:宝塚北サービスエリア フードコート

(兵庫県宝塚市玉瀬字奥之焼1-125)

営業時間:11時~23時(ラストオーダー22時30分)

【メディア試食会について】

日時:3月22日(水)・23日(木)各日14時~17時 参加ご希望のメディア様は下記の窓口へ事前に ご連絡ください。ご試食は「塩ら一めん」と「醤油 ら一めん」の2種類です。

■販売商品 ※価格は全て税込です

・塩ら一めん 900円

和海の看板メニューの体に優しい厳選素材を用いた「無化調ら一めん」。 旨味たっぷりのスープは、喉が渇かず最後の一滴まで飲み干せてしまいます。

醬油ら一めん 900円

鶏と魚介のダブルスープに、こだわりの醬油カエシでキレと旨味をプラス。 特製レアチャーシュー、くるまふ、焼きのり、九条ネギの豪華トッピング。

•ふわ玉丼 450円

厳選卵と門外不出の特製タレを使った和海不動のサイドメニュー。 ふわトロの卵の下には、刻みチャーシューが。必食の丼です。

・レアチャーシュー丼 480円

1℃単位で管理する低温調理のレアチャーシューに卵黄をトッピング。

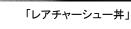
こだわりの地産米 150円

地元・宝塚を中心に兵庫県各所の米処から季節に合わせてご用意します。

- ・ラーメントッピング 焼きのり 60円、レアチャーシュー 190円、九条ネギ 100円
- ※塩または醬油ら一めん+ふわ玉丼またはレアチャーシュー丼のセットは100円引き



「醤油ら一めん」



貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

本件に関するお問い合わせ先

宝塚北サービスエリア 担当:福岡・桑江 TEL: 0797-83-5601 E-mail:takarazukakita-sa-kohmei@kohmei.co.jp