

# チャーシューは“レア”と“燻製”の二刀流！「豚清湯(ぶたちんたん)」醤油ラーメン 大阪・寝屋川にラーメン店「ニブタ」7/29(土)グランドオープン チャーシュー2枚から100枚の“豚マシマシ”ラーメンまでお好みでご注文

ディーライブ株式会社（本社：大阪市城東区蒲生1-8-7-2階、代表取締役：伊藤浅己）は2023年7月29日（土）、京阪本線・萱島駅前にラーメン店「中華そば ニブタ」をグランドオープンいたします。レアと燻製の2種類のチャーシューを2枚から最大100枚までお好みに合わせてご注文いただけます。



レアと燻製の2種類のチャーシュー「二十ブタ」



チャーシュー100枚の「百ブタ」



全粒粉の太麺の「まぜそば」

## ■チャーシュー好き垂涎の“豚マシマシ”ラーメン、レアと燻製の“二刀流”

「中華そば ニブタ」は、ラーメンにレアと燻製の2種類のチャーシュー（＝煮豚）をのせることから名付けました。レアチャーシューは豚肩ロース、燻製チャーシューは豚バラ肉を使用。スープにほんのりと燻製香が移ります。チャーシュー2枚の「ニブタ」から100枚のせた「百ブタ」までお好みの枚数をご注文いただけます（百ブタはチャーシューの持ち帰り可）。

スープは、豚バラ肉をじっくり煮込み脂の甘みを引き出した豚清湯（ぶたちんたん）に、京都や鹿児島など全国から厳選した数種類の醤油をブレンドしたカエシを合わせました。化学調味料一切使わない「無化調スープ」です。麺は、創業100年以上の梅ヶ枝製麺所（大阪市生野区）に特注した中細の低加水麺を使用。低加水麺は、麺の水分量が少ないため、小麦の風味を感じられ、スープに絡みやすい特徴があります。味変アイテムとして、「針しょうが」「酢煮干し」「梅干し」「辛ネロ」から1種類をお選びいただけます。

全粒粉の太麺の「まぜそば」や「辛まぜそば」、サイドメニューの「ニブタ丼」「卵かけご飯」などもご用意しております。

## ■メニューのご紹介(税込)

【ラーメン】	特製ニブタ 1,300円 (メンマ・煮卵・のり3枚・ネギ盛り付き)	大盛り 100円	【ドリンク】
ニブタ 800円	まぜそば 1,000円	替え玉 150円	瓶ビール 450円
六ブタ 1,200円	辛まぜそば 1,200円	【トッピング】	缶チューハイ 各400円
十ブタ 1,500円	ニブタ丼 500円	煮卵・メンマ・ネギ・のり3枚	(レモン・プレーン)
二十ブタ 2,500円	卵かけご飯 300円	各150円	缶ハイボール 400円
百ブタ 10,000円	ライス 150円		

※燻製が苦手な方は、レアチャーシューのみに変更できます

## ■「中華そば ニブタ」店舗概要

住所：大阪府寝屋川市萱島本町21-11  
電話番号：072-821-8588  
営業時間：12時～15時、17時～22時（チャーシュー売り切れ次第終了）  
席数：8席  
定休日：月曜  
Instagram：[https://www.instagram.com/nibuta\\_kayashima/](https://www.instagram.com/nibuta_kayashima/)

豚の鼻の看板が目印



是非、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。

～取材についてのお問合せ先～

株式会社ディーライブ広報事務局 担当＝岡本 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp