

2023年10月19日

海老を飲んで楽しみませんか？

つけ麺 五ノ神製作所 東海地区初上陸！

このたび、東海地区初上陸『つけ麺 五ノ神製作所』が JR 名古屋駅内、名古屋・驛麵通りの期間限定店舗として 11 月 7 日(火)にオープンいたします。海老の旨みたっぷりのつけ麺との新たな出会いにどうぞご期待ください。

また、名古屋・驛麵通りでは、期間限定のらーめんを発売いたします。

注)『麵処 井の庄』は10月31日(火)22:00をもって営業を終了いたします。



11月7日(火)11:00 オープン

- 所在地 : 名古屋市中村区名駅1-1-4 JR名古屋駅 名古屋うまいもん通り
- 電話 : 052-588-5517 ■営業時間 : 11:00~22:00(L.O.21:30)
- 定休日 : 無休 ■座席数:28席

店舗紹介

2010年に東京に開業。またたく間に行列を作った、海老つけ麺の専門店。「海老を飲みませんか？」のキャッチフレーズで話題となった。2017年から2022年まで、ラーメン百名店 TOKYO に選出された名店。新幹線はもちろん、在来線とアクセスの良い JR 名古屋駅内の名古屋・驛麵通りに新登場！ランチ、ショッピングの合間、観光、出張などで名古屋駅をご利用される機会など、様々な場面でご利用いただけます。

五ノ神製作所の想い “捨てるのはもったいない精神”

本来は捨てられてしまう食材(副産物)に付加価値をつけて、らーめんにすることが五ノ神製作所のものづくりのすべて。

こだわりをもたず、その時その場所で手に入る副産物や食材を使ってらーめんを作ることをご心掛けています。

世界中全ての食材をらーめんに！！

～株式会社 五ノ神製作所 代表取締役 伊藤 真啓～

五ノ神製作所のこだわり

- ① 麺 : 太目のストレート麺は、小麦の風味がしっかりと感じられる全粒粉使用で、モチモチ食感！粘度の高いつけ汁によく絡みます。
- ② スープ : 豚骨スープをベースに海老をたっぷりに加え、濃厚に仕上げました。
- ③ ビジュアル : まるでイタリアンのようなビジュアルは見た目も楽しんでいただけます。

らーめんの紹介



■ 海老つけ麺 1,030円

大量の甘海老を使用して作るスープが香ばしさを放ち、まさしく海老を飲んでいるかのような味わいを楽しめるつけ麺。



■ 海老トマトつけ麺 1,030円

スープはトマト色の赤！濃厚な海老にトマトの酸味が程よくマッチング！バジルソースを麺に絡めるとイタリアンテイストに早変わり！女性に人気のオシャレ系つけ麺



■ 海老味噌つけ麺 1,030円

名古屋限定バージョン！海老と味噌との最強コラボ！これでもかと言わんばかりの海老と、濃厚かつマイルドな味噌が奏でる名古屋店限定の味わいです。



【期間限定】

■ 海老油そば 980円

美しいビジュアルとは裏腹に海老をダイレクトに感じられる濃厚な油そば！期間限定販売なので是非、お見逃しなく…！

【販売期間】 11月7日(火)～11月30日(木)

名古屋・驛麵通り:期間限定らーめん 販売期間:11月7日(火)~11月30日(木)

名古屋・驛麵通りのしゃち福・きのかわ軒・蔵まち・醐りょう・ほくと亭では、11月7日(火)から11月30日(木)まで、各店舗が趣向をこらしたし至極のらーめんを販売いたします。



- ① **しゃち福** ■肉盛り! 汁なし麻辣麺 1,200円
・ 汁なし麻辣面に牛バラの焼き肉を豪快にトッピング! 辛さと痺れが刺激的!
- ② **きのかわ軒** ■わやくちゃガッツやねん 1,000円
・ ガッツリ食べたい方必見! 「濃厚スープに太麺、山盛りに盛り付けたもやしとキャベツ」
- ③ **蔵まち** ■きのこ鶏だんごラーメン 1,000円
・ きのこ餡と鶏だんごのほっこり系ラーメンで温まってください。
- ④ **醐りょう** ■柚子塩らーめん 980円
・ 醐りょう自慢の塩らーめんには、爽やかな柚子の香りがベストマッチング!
- ⑤ **ほくと亭** ■味噌カレーミルクィーらーめん 1,000円
・ みそスープに牛乳とカレーを加えてまろやか&スパイシーに仕上げたバラエティ系。

店舗詳細はホームページをご覧ください <https://www.jrt-food-service.co.jp/ekimen/>

※価格はすべて税込表示となります。※画像はイメージです。内容は予告なく変更となる場合がございます。

お問合せ先: ジェイアール東海フードサービス(株) 担当: 渡辺・須藤・越智

TEL:052-587-1867 / FAX:052-587-1480

E-mail: watanabe@jrt-food-service.co.jp sudo@jrt-food-service.co.jp ochi@jrt-food-service.co.jp