

関西初出店ラーメン店

「旨さ一番 壱番亭」

(株)グルメ杵屋が大阪市住之江区にオープン!

(株)グルメ杵屋は、茨城県を中心にラーメン店等を展開するグループ会社(株)壱番亭本部のラーメン店「旨さ一番 壱番亭」を10月21日(水)大阪市住之江区に新規出店いたします。「壱番亭」ブランドは関西初出店です。今後2年間で、関西出店30店舗を目指します。

【メディア試食会のお知らせ】

日時：10月20日(火) 12時~14時

場所：大阪市住之江区北加賀屋3-1-20

※10月16日、17日には近隣住民、近隣の医療従事者の皆様を対象に試食会を行う予定です。

「壱番亭」は北関東地域を中心にファミリーでも楽しく食事ができるラーメン屋として知名度が高く、オリジナル開発の味噌を使用した辛ネギ熟成味噌ラーメンが人気商品です。

【店舗概要】

店名：旨さ一番 壱番亭

住所：大阪府大阪市住之江区北加賀屋3-1-20
(大阪メトロ 四つ橋線 北加賀屋駅徒歩10分)

電話：06-6682-4681

営業時間：11:00~23:00 (ラストオーダー22:30)

定休日：不定休

店舗面積：54.36坪

席数：54席

駐車場：27台



グルメ杵屋グループビジョン「ひとりひとりが、世界品質。」

本件についてのお問合せ先

総務部 加藤、倉田

TEL: 06-6683-1222 (代) (平日9:00~17:00まで)

MAIL: soumu9850@gourmet-kineya.co.jp

「壺番亭」の運営母体である(株)壺番亭本部は、創業以来25年、茨城県、栃木県を中心にラーメンブランド「壺番亭」22店舗（うちフランチャイズ17店舗）を展開しています。

(株)グルメ杵屋は、ショッピングセンターや駅ビルへのテナント出店を中心に展開しておりますが、経済情勢の変化等に伴い、ロードサイドへの出店を今後の重要戦略とし、(株)グルメ杵屋の主力業態「杵屋」「そじ坊」に続くレストラン事業の柱として、ラーメン店の出店を強化してまいります。

「壺番亭 北加賀屋店」は、テイクアウト、デリバリーの充実を図り、月商860万円を見込んでいます。



味噌に合う太麺
創業当時は日々の改良を何度も行い、納得のいくものになるまで1年を費やした、スープと味噌が絡む壺番亭オリジナル太麺を使用

試行錯誤 三年のスープ
豚ガラベースに数種類の野菜と昆布を入れたオリジナルスープ。濃厚ですが、しつこくなく最後まで飲み干せるスープに仕上げました

名物 辛ネギ
豆板醤と店内仕込みのラー油を混ぜ合わせ、オニタが入ってから1杯分ずつネギを絡めています。創業から人気の辛ネギ味噌をご賞味ください

壺番亭の味噌
明治25年創業、128年の歴史を誇る北海道岩田醸造の味噌に数十種類の食材をブレンドしたオリジナル味噌を自社工場にて1カ月以上寝かし、お店へ届けています

白味噌
国産米を使用した日本海味噌に、全国から厳選した3種類の白味噌をブレンド。1カ月以上寝かすことで甘みが増し、スープとのバランスが最高の味噌です

熟成味噌
数十種類の食材をブレンドしたオリジナル味噌
熟成味噌 ラーメン 690円
味玉熟成味噌 ラーメン 790円
熟成味噌 チャーシュー ラーメン 990円

白味噌
3種類の白味噌をブレンド!!
壺番亭 白味噌 ラーメン 930円
味玉白味噌 ラーメン 890円
白味噌 ラーメン 790円

うま塩
オリジナルの塩スープに秘伝の味噌とごま油を合わせたオリジナル味噌
うま塩 ラーメン 690円
うま塩 ラーメン 590円
うま塩 本ネギラーメン 730円

グルメ杵屋グループビジョン「ひとりひとりが、世界品質。」

本件についてのお問合せ先
総務部 加藤、倉田

T E L : 06-6683-1222 (代) (平日9:00~17:00まで)

MAIL: soumu9850@gourmet-kineva.co.jp