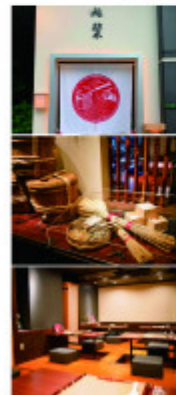


4/29-5/19まで  
限定商品

# 【日本一品格のあるラーメン屋】麵 紡木 夏の限定ラーメン PRESS



プレミアム新麦と鯛の冷汁甘鯛の松笠揚げ付き



**・映えだけじゃないこだわりの新感覚の美味しさ**  
 この夏の「プレミアム新麦と鯛の冷汁」は4月24日限定発売しました。豚骨醤油の冷やしラーメンです。冷やし豚骨醤油。新麦製五割原の糸を厳選した新麦とよしのアネリ、濃厚「bonham T」を配合してあります。キンキンに冷やした鯛かつおと、鯛しほを煮たてしつかり煮込んだ鯛は、ツルツルとさらさらの食感が特徴です。新麦の小麦の風味を楽しむ醤油に濃厚しいれと合わせてあります。また、もろこしの玉葱である「明製いり」の味噌醤油まじりに、鯛の揚げ・鯛のほくほくしほ・みょうご・しそ・きょうりょう、たっぷりの薬材が煮てあり、買った冷たいスープに投入し、湯汁としてお出し上がりいただけます。そして、トッピングの「甘鯛の松笠揚げ」は鯛の塩漬を削いた手揉みの松笠揚げが手軽に味わえます。甘鯛のフワフワとパリパリのダブルの食感をお楽しみください。

**・SNSで話題の冷やしラーメン**  
 スタッフがお客様の目の前で湯かけを駆けて仕上げるラーメンは話題性抜群で、毎年100万でバズった話題的ラーメンです。地下にあるお店から見上げて注文ができることもあります。またTV取材を受けたことがあり、雑誌・メディアのご掲載の模様、お気軽にご連絡ください。

**・女性来店率50%**  
 店内は全席テーブルでゆったりと居る姿勢があり、ラーメン屋とは思えない空間となっております。また、スタッフは着物でお迎えし、お客様から喜ばれていただくお返しとさせていただきます。さらに、ご来店でも「お返しやさいよ」にお子様用メニューも多数準備しており、お子様も笑顔【無料】もご利用いただけます。お子様連れの皆様もぜひお越しください。

**・店舗情報**  
 - 店名 麵 紡木(めん つむぎ)  
 - 住所 東京都中央区銀座1-6  
 - 最寄り駅 JR 浜町駅から徒歩3分  
 - 電話番号 03-4585-4858  
 - 営業時間 11:00-18:00 17:30-23:00  
 - 休店期間 11:00-18:00 17:30-23:00

Instagram  
@men\_tsumugi




・お問い合わせ先 【担当：野崎】・メール nozaki@jff.co.jp ・電話 072-247-7508

06-6809-5655

