

4/29-5/19まで
限定商品

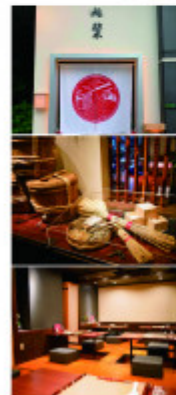
【日本一品格のあるラーメン屋】麵 紡木 夏の限定ラーメン PRESS



SNS でバズりまくり
7000+50万回再生!!

ラーメンにかき氷??!

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

こちらの「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。小麦は自家製。新麦も自家産のみを使用した新麦とろろノコネリ。湯呑 (Premium T) を使用してあります。キンキンに冷やした鯛かつおと、鯛しほを煮たてしほが舞った鮫肌。ツルツル・さらさらの湯葉が特徴です。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、もろろの玉葱である「明製いり」の味噌醤油まじりに、鯛の揚げ・鯛のぼくしほ・みょうが・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」は刺身の塩漬を鯛いしと手揉み製菓する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前で海外客に向けて仕上げるラーメンは話題性抜群で、海外向けにバズった話題的ラーメンです。海外にあるお店から発注まで行ってもらえることもあります。またTV取材を受けたいことがあれば、取材・メディアのご担当者様へ、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要素があり、ラーメン屋とは思えない空間となっております。また、スタッフは着飾りお洒落し、お客様から喜ばれていただくお話しが得意なよう努めております。さらに、ご来店でも「お話しが楽しい」に女子専用メニューも多数用意しており、女子から人気【無料】もご用意しております。お子連れのお客様もご安心しております。

・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



・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

