

ラーメン専門店「麺屋武蔵」が”味ぽん®”との意外なコラボ ～期間限定・数量限定の「味ぽん®ラーメン」登場&「味ぽん®ストラップ」プレゼント企画実施～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、ラーメン専門店『麺屋武蔵』を運営する株式会社麺屋武蔵(本社:東京都新宿区、代表取締役:矢都木二郎、以下麺屋武蔵)とコラボレーションいたします。

■コラボレーションについて

「唯一無二のうまい」を造る、行列のできるラーメン専門店である『麺屋武蔵』のラーメンと、発売から58年愛され続ける”味ぽん”の唯一無二の組み合わせが考案されたのは、実はコロナ禍の前。『麺屋武蔵』のラーメンのしっかりとした味わいと、”味ぽん”のさっぱりとした味わいの、意外な組み合わせが味の面で相性が良いことが判明していました。この唯一無二の組み合わせを味わっていただきたいという思いから、この度のコラボレーションが実現しました。

■コラボレーション内容

『麺屋武蔵』の『麺屋武蔵 巖虎』において、2023年3月10日(金)からミツカンコラボメニューとして、”味ぽん”を使用したラーメン「味ぽんラーメン」が登場!コラボメニューを注文すると、ぽん酢サワー(アルコール、もしくはノンアルコール選択可能)を飲むことができます。また、コラボメニューを注文した方向けの「味ぽんストラップ」のプレゼントキャンペーンも実施いたします。

味ぽんコラボメニュー

■味ぽんと言えば鍋！鍋とラーメンが融合した新しい味わいの「味ぽんラーメン」

『麵屋武蔵』の『麵屋武蔵 巖虎』において、2023年3月10日(金)から2023年3月31日(金)の期間限定のミツカンコラボメニューとして、“味ぽん”を使用したラーメン「味ぽんラーメン」を発売します。1日20食の数量限定商品となります。

【メニュー紹介】

●味ぽんラーメン 商品紹介

・スープ

『麵屋武蔵 巖虎』特製の鶏と豚のスープに背脂を浮かべ、味付けは、味ぽんのみで仕上げました。

・味ぽん鶏チャーシュー

鶏モモ肉を、味ぽんと麵屋武蔵のチャーシューダレで煮込みました。

・味玉ぽん酢

味ぽんベースのタレに漬けた、味玉です。

・その他トッピング

鍋をイメージして白菜、もやし、水菜、出汁で煮た豆腐をトッピングしました。

味変には純玄米黒酢ラー油を加え2度楽しんでいただける様になっております。

また、今回のコラボを記念して、「味ぽんラーメン」には、もれなく「ぽん酢サワー」が付いてきます。

ノンアルコールも選択できます。

参考価格 1,250円(税込) ※ぽん酢サワー付



※お酒は20歳になってから。適量飲酒を心がけましょう。飲酒運転・妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

●ぼん酢サワーとは・・・

ぼん酢サワーは、とある東京の大衆酒場で生まれました。お店の店長さんが、味ぽんを注文したところ、業者の方が間違っ「ぼん酢」を配達。返品も手間なので何かに使えないかと元バーテンダーだった店長さんが工夫し、サワーにしたことがきっかけで生まれたと言われています。

担当者コメント

『麵屋武蔵』で「味ぽんラーメン」を開発した杉山さんは、「味ぽんに合うスープを試作、試食を繰り返しベストなバランスに仕上げました。どこを食べても味ぽんを感じられる一杯です。是非、お楽しみください。」とコメントしました。

『ミツカン』で「味ぽん」の商品担当をしている伊山さんは、「食の簡便化・個食化が進み、これまで「味ぽん」の出番であった、鍋などの「家族と食べるメニュー」の頻度が減っています。そんな中、若い方にどうやって「味ぽん」との接点を作れるかを考えていたのですが、これまでの「味ぽん」の使い方に留まらない、意外性がポイントになると考えました。「味ぽん」は、家庭の味に留まらない可能性を秘めた、唯一無二の調味料です。味ぽんラーメンは「味ぽん」の良さを活かした新しい味わいに仕上がっており、「味ぽん」が好きな方、ラーメンが好きな方どちらにも楽しんでいただける味わいになっています。」とコメントしました。

「味ぽんストラップ」プレゼントキャンペーン

■キャンペーン概要

『麵屋武蔵』 巖虎(秋葉原)でコラボメニュー「味ぽんラーメン」を注文した方に限定で「味ぽんストラップ」をその場でプレゼントいたします。

■プレゼント実施期間

2023年3月10日(金)～2023年3月31日(金)

※味ぽんラーメンは1日20食の限定販売となります。

■キャンペーン実施店舗

『麵屋武蔵』 巖虎(秋葉原)※詳細は下記『麵屋武蔵』店舗情報について をご覧ください。



■麵屋武蔵 公式 HP URL

<https://menya634.co.jp/>

■麵屋武蔵 公式 Twitter URL

<https://twitter.com/menya634>



『麵屋武蔵』 巖虎(秋葉原) 店舗情報について



■ 麵屋武蔵 巖虎(秋葉原)

住 所:東京都千代田区外神田 1-3-9

電 話:03-3256-0634

営業時間:11:00~22:00

※状況により変更となる場合がございます。

定 休 日:なし

商品情報について



味ぽん

かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。鍋料理をはじめ、おろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴など「つけて」「かけて」幅広くお使いいただける「ニッポンのさっぱり味」調味料です。



ぽん酢 「味ぽん」じゃない方の ぽん酢 です。

ひとつり、ふたふり、豊かな風味。かんきつ果汁に醸造酢を加えたシンプルな味わいのぽん酢です。鍋料理をはじめ、湯どうふ・フライ・お酒の割り材などにお使いください。

■味ぽん 公式 HP URL

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/>

■ぽん酢サワー公式サイト

<https://www.mizkan.co.jp/ponzu/ponzu-sour/>

■ぽん酢サワー公式 SNS

Instagram https://www.instagram.com/ponz_official/?hl=ja

Twitter <https://twitter.com/ponzofficial>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>