

水炊きとラーメン、博多の味が合体

水炊き料亭が手がける博多土産の新定番

「水たき料亭 博多華味鳥」を運営するトリゼンフーズ株式会社(本社:福岡市博多区/代表取締役社長:河津 英弘)は、水たきで使用する鶏ガラスープを使用したお土産用のラーメンを新発売。

福岡を中心に世界へ博多の郷土料理である水たきを提供している「水たき料亭 博多華味鳥」が、「博多鶏ソバ華味鳥」のラーメン業態を展開して3年。自社の強みでもある鶏ガラスープにこだわった商品となっている。

博多ラーメンの特徴でもあるストレート麺に、『豚骨』ではなく、『鶏ガラ』ベースの濃厚でクリーミーなスープは、バターのコクと香りで女性にもおすすめ。別添の油を加えることでローストガーリックの香りと旨味を添えても。



水炊きかラーメンか迷ったときにはこれ！博多土産の新定番を目指す。



▲博多鶏ソバ華味鳥 ソラリアステージ店
(福岡、大阪、東京でも展開中)

◆商品名	博多鶏ソバ華味鳥 鶏白湯ラーメン
◆内容量	4食入 (スープ、調味油付き)
◆希望小売価格	各1,500円(税込)
◆販売先	博多華味鳥の一部店舗にて



開発担当者より

飲食事業部
メニュー開発担当マネージャー

加藤 克実

和食を中心とする「水たき料亭 博多華味鳥」で、中華の料理人だった経験を活かし、ラーメンの開発に取り掛かり早10年。3年前に鶏ソバ専門店をオープンすることができ、今では東京、大阪、福岡で展開しております。この味をご家庭でも味わって頂きたいという思いで商品開発をスタートし、一番苦労したのは華味鳥の命でもある鶏ガラスープをいかに再現できるか？ということ。スープの試作だけで半年以上費やし、ようやく自分が納得できる博多華味鳥の鶏白湯ラーメンができました。

本件に関する
お問い合わせ先

トリゼンフーズ株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座4-8-4 三原ビルディング7F
電話：03-3535-0176 / FAX：03-3535-2174

担当/竹尾樹理 (企画広報室)
j.takeo@hanamidori.net