

報道関係各位

独眼竜 伊達政宗が好んだ「仙台味噌」と らあめん花月嵐の特製太麺を合わせた その名も【戦国武将らあめん 伊達政宗】が期間限定発売 11/7(水)～全店で発売

「らあめん花月嵐」のブランド名で、国内230店舗(海外26店舗)のラーメンチェーン店を運営するグロービート・ジャパン株式会社(本社 東京都杉並区)は、花月嵐・戦国武将らあめんシリーズ第2弾として『戦国武将らあめん 伊達政宗』を国内全店で2018年11月7日(水)～2019年2月5日(火)迄期間限定で発売します。

前回発売の【戦国武将らあめん家康公】は戦国の覇者徳川家康公が生涯愛し続けた八丁味噌をモチーフに花月嵐が創り上げ、その濃厚な味わいが花月嵐ファンの中で大きな話題を呼びました。

今回は、その第2弾として奥羽の国の大名で晩年は美食家として、仙台味噌をこよなくこよなく愛した伊達政宗をテーマにして創り上げた戦国武将らあめんシリーズ、その名も「戦国武将らあめん伊達政宗」。政宗は仙台城築城後、中に敷地900坪という「御塩噌蔵」(おえんそぐら)という味噌蔵を設け、仙台味噌の醸造を手掛けるほどの味噌好きと言われた。花月嵐では、赤味噌でコクと旨味が特徴の仙台味噌を長時間熟成させたスープを開発、この10月から切り替わったばかりの花月嵐オリジナル新・特製太麺と合わせました。

具材には、迫力満点の大判チャーシュー、スープで茹でたもやし、シャキシャキとした歯応えが爽やかな白髪ネギと濃厚な味付け半熟玉子。そしてご当地食材として仙台麩(ふ)の名で地元で親しまれている、しっかりとした食感が特徴の油麩がラーメンに彩りを添えている。スープは長時間熟成させた仙台味噌をたっぷり効かせた濃厚な味わいで、新しくなった花月嵐オリジナルの新特製太麺に良く絡み、その味わいの奥深さは、まさに伝統を感じられる一杯となった。



760円(税込み)

歴史コメンテーター 金谷俊一郎さんも絶賛!

日本テレビの人気番組【世界一受けたい授業】等、幅広いジャンルで活躍されている歴史コメンテーター。一方で東進ハイスクールにて日本史を担当する予備校講師としても有名。そして実は、花月嵐をこよなく愛する常連の一人。



歴史コメンテーター 金谷俊一郎

伊達政宗が好み、江戸の庶民を虜にした『仙台味噌』

かつて伊達政宗は仙台城の城下に、蔵を設けて味噌を作らせ、以降仙台藩で味噌作りは盛んになったと言われている。江戸時代も後期になると、江戸にある仙台藩の屋敷で、その味噌は作られるようになり、江戸庶民の間でも親しまれていたという。

その製造方法の特徴は、他の味噌に比べて長時間じっくりと手間暇惜みず熟成させるとのことです。今回のラーメンには仙台味噌の老舗「ヤマカノ醸造株式会社」製造の仙台味噌をラーメンに使っております。

独眼竜、伊達政宗が好んだ「仙台味噌」を用いた至高の一杯！



特製太麺
10月から切り替わったばかりの新型の特製太麺。従来に比べて、よりモチリとした歯応えが楽しめる。

**仙台名物の食材！！
仙台麩**
油で揚げた麩（ふ）。元々は精進料理に使われており現在では、みそ汁や煮物、そして丼物にも使われている仙台の名物食材の一つ。

**もやしと白髪ネギの
食感と歯応え！！**
味噌スープで煮込まれたもやしと白髪ネギのそれぞれの歯ごたえが独自のハーモニーとなる。

歴史コメンテーター 金谷俊一郎氏も絶賛！
テレビをはじめ、幅広いジャンルで活躍されている歴史コメンテーター。一方で東進ハイスクールにて日本史を担当する予備校講師としても有名。そして実は、花月嵐をこよなく愛する常連の一人。

仙台味噌スープ
あっさり炊き出した動物系スープに、しっかりとした深みのある味わいの「仙台味噌」を組み合わせると生まれる味わい。

**迫力満点の
大判チャーシュー！！**
ラーメン具材の主役を務める大判チャーシュー。麺に巻いたり、ライスにのせるなど、あなた流の食べ方を楽しんでみては？

**彩りも大切な要素
ナルト&玉子！！**
半熟味玉の黄身の美しさ。丼に華やかさを与えるナルト。見た目の彩りも忘れない政宗を意識した盛り付け！

戦国武将のおめん 伊達政宗
DATE MASAMUNE

【報道関係の皆様 お問い合わせ先】

グロービート・ジャパン株式会社 企画広報部 担当／鈴木 力
[本社] 〒167-0043 東京都杉並区上荻1丁目14番5号
TEL 03-5335-2550 FAX 03-5335-2239
E-mail suzuki@kagetsu.co.jp