

報道関係各位

Press Release

—
2021年 4月 21日
RAMEN STOCK

「RAMEN STOCK」から初のオリジナル乾麺「DRY STOCK」が発売！ ノンフライ・手織り・48時間熟成により、 まるで生麺の食感と美味しさを実現！

ラーメン通販サイト「RAMEN STOCK」（運営：株式会社風スピリッツジャパン 代表：生田悟志）が、2021年4月19日（月）より、初のオリジナル商品を販売開始しました。「おいしい麺をご家庭でもっと手軽にたべることはできないか？」そんな思いから、1年の歳月を費やし、まるで生麺と同じ食感のオリジナル乾麺がついに完成しました。

— 商品ページ：<https://ramenstock.com/products/00-ramenstock-drystock>



■ノンフライ 手織り 48時間熟成 まるで生麺

コロナ禍でお家ラーメン需要は増えました。しかし一方でご家庭の冷凍庫の容量は限りがある。常温保存ができて、長持ちする麺は作れないだろうかと考えたのが今回の乾麺を作り始めたきっかけです。常温手織り麺、通称”DRY STOCK”は、ノンフライ、手織りにて丁寧に48時間低温熟成させることにより、出来立ての生麺と遜色ない味と食感を実現しました。「手織り麺」とは、一般的な棒状の乾麺に対して、上図のようにほぼ正方形の形をしています。乾燥する前に、一つ一つ丁寧に手で4つに折り曲げているので、とても根気の要る作業です。こうすることで一人前ずつ小分けになり、麺がくっつきにくく、均一な茹で上がりを実現しました。

使用しているのは研究を重ね辿り着いたDRY STOCKのための完全オリジナルブレンドの小麦粉。また、飯豊山系の名水百選に選ばれた良質なおいしい水を使用。お店で食べられるような麺がご家庭で食べられます。

—
本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社風スピリッツジャパン
担当：増淵
電話：03-6304-0399(代表)
090-9278-1245(携帯)
EMAIL:shop@ramenstock.com

Press Release

—
2021年 4月 21日
RAMEN STOCK

■乾麺に合うスープのラインナップ

<醤油>



贅沢に使用した鶏がらに魚介を加えたダブルスープ。

こだわりの醤油タレを使用し、スタンダードな味わいの中にも深さとコクがあります。最後の一滴まで飲み干したくなる 誰からも愛される一杯です。
おすすめトッピング：チャーシュー、ねぎ、メンマなど

<海老白湯>



豚骨をベースに2種類の海老をふんだんに使って濃厚で贅沢なスープに仕上げました。海老の旨味と香りをしっかりと立たせた上品でまろやかなクセになるスープ。海老好きの方には堪らない一杯です。

おすすめトッピング：海老、玉ねぎなど

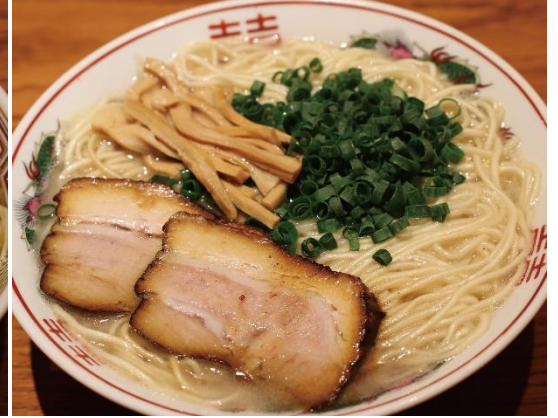
※写真はイメージです。

※具材は同梱されておりません。

※製造工場では特定原材料中、小麦・卵・落花生・えびを含む製品を生産しています。

※こちらの商品の発送は2021年4月30日以降となります。

<豚骨>



豚骨 100%のスープは20時間以上かけて炊き上げました。超強力な火力で絶え間なくかき混ぜ続け、骨髓の奥に潜む旨味がしっかりと引き出されます。クセのある動物系の匂いを抑えながらも豚骨の味わいを極限まで引き出した一杯です。

おすすめトッピング：チャーシュー、ねぎ、きくらげ、紅しょうがなど

<担々麺(汁なし)>



花椒の心地よい痺れと胡麻の香りが特徴の汁なし担々麺。豚の旨味とこだわりの肉味噌でマイルドな辛さに仕上げました。付属のラー油で辛さの調整もできます。汁なしのため麺も伸びにくくお酒によく合う一杯です。

おすすめトッピング：ねぎ、もやし、ちんげん菜など

—
本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社風スピリッツジャパン
担当：増淵
電話：03-6304-0399(代表)
090-9278-1245(携帯)
EMAIL:shop@ramenstock.com



Press Release

—
2021年 4月21日
RAMEN STOCK

■商品概要

- 商品名
【RAMEN STOCK】オリジナル” DRY STOCK” 4種のスープセット(送料込み)
- 商品ページ：<https://ramenstock.com/products/00-ramenstock-drystock>
- 販売期間：2021年4月19日（月）～4月23日（木）
- 販売数：100セット
- 販売金額：¥4,299(送料込み)

※お支払方法はクレジットカードのみ

※第一弾は限定100セットのみの販売です

■主催者のプロフィール

ラーメン風

株式会社風スピリッツ（代表：生田悟志）。2004年、新宿ゴールデン街の小さな一角から開業。ラーメントライアウトで優勝、雑誌『東京 WALKER』ラーメンベスト10で1位など数々の受賞歴あり。今では世界7カ国55店舗の展開をして世界のラーメンを引っ張るリーディングカンパニーになりつつある。また、コロナによって日本のラーメン文化がなくなってしまうことを懸念し、2020年4月にラーメン通販サイト「RAMEN STOCK」を開始している。

- ラーメン風公式サイト <https://nagispirits.com/>
- RAMEN STOCK <https://ramenstock.com/>

ラーメン風について

『風の無いところに風を起こし、麺を通じて世界をつなぐ』

会社概要

- 会社名：株式会社風スピリッツ
 - 資本金：550万円
 - 住所：東京都新宿区西新宿7-17-6 第三和幸ビル3階A号
 - 電話番号：03-6304-0399（代表）
 - 代表取締役：生田悟志
 - ホームページ：<https://nagispirits.com/>
-

—
本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：

株式会社風スピリッツジャパン
担当：増淵
電話：03-6304-0399(代表)
090-9278-1245(携帯)
EMAIL:shop@ramenstock.com