

PRESS RELEASE

報道関係各位

2021年11月12日

株式会社 大泉工場

動物性エキス、化学調味料、アルコール、全てゼロのインスタントヴィーガンラーメン
「大泉工場 NISHIAZABU × マイラーメン」期間限定メニューを発売！
～ミシュラン・ビブグルマン受賞「麺や 七彩」 阪田博昭氏監修～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が運営する「大泉工場^{オオイズミコウジョウニシアザブ} NISHIAZABU」は11月19日（金）から11月28日（日）の間、「インスタントヴィーガンラーメン」ブランドの株式会社マイラーメン（本社：神奈川県藤沢市、代表取締役社長：丸山大介）とコラボレーションし、「麺や 七彩」店主 阪田博昭氏監修の限定メニューやご自宅で全6種類の食べくらべが出来る「ALLSTARS^{オールスターズ} SET^{セット}」を期間限定で販売いたします。

■ここでしか食べられない！プラントベースのギルトフリー※1なラーメン

ミシュラン・ビブグルマン受賞「麺や 七彩」 阪田博昭氏監修の限定メニューを販売いたします。

動物性エキス、化学調味料、アルコールが全てゼロの「インスタントヴィーガンラーメン」の「マイラーメン」を使用。材料は全てプラントベースとし、麺は小麦を使用したノンフライのオリジナル麺と、イモの澱粉から製麺したグルテンフリー※2のグラスヌードルの2種類をご用意しております。

市販のインスタントラーメンに比べて半分のカロリー（株式会社マイラーメン調べ）のヘルシーで良質な麺です。※1 ギルトフリーとは、罪悪感がないことを指します。※2 スープの一部の具材に少量の小麦が含まれています。

< 芯から温まる生姜ラーメン 1,000円(税込) >

細く千切りにした「針生姜」をたっぷりを使用。つるっとしたのどごしのグラスヌードルとの相性が良く、透き通ったスープが特徴です。

トッピングには、大豆を皮ごと発酵させた「テンペスト」を使用。醤油ベースのタレでソテーし、香ばしさをプラスしました。寒くなる季節に身体の芯から温まる一杯です。



< トリュフ香る木の子とオーツミルクのラーメン 1,200円(税込) >

トリュフオイルの香りがアクセントとなる、きのこが盛りだくさんの一杯。みそ味のスープとオーツミルクを使用することでコクのある味わいを実現しました。

ポイントの具材としてオートミールを使用。鶏そぼろのような食感と食べ応えを再現しています。



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当

TEL：048-222-1171/FAX：048-222-1177/e-mail：info@oks-j.com


【マイラーメン に関するお問い合わせ先 / 卸販売・報道関係窓口】

株式会社マイラーメン 丸山 大介

TEL：090-3680-0055/e-mail：info@myramen.company

■「マイラーメン」全6種類をお得にゲット！

「マイラーメン」が手掛ける「インスタントヴィーガンラーメン」全6商品をセットでお得にお買い求めいただける「ALLSTARS SET」を限定販売いたします。

「ALLSTARS SET」	2,700円(税込)※3	
※3 通常販売価格：3,300円(税込)		
オリジナル麺	3種類(しお、しょうゆ、みそ)、	
グラスヌードル	3種類(しお、しょうゆ、みそ)の計6商品	

<「MY RAMEN」について>

「MY RAMEN」は、世界中のより多くの方に安心してラーメンを食べてもらうために作られたボーダレスなインスタントラーメンです。植物性原料のみを使用した、香りと味わいにこだわった自慢のスープや、酵素分解法（自己消化）で生成されたドイツ産の酵母エキスなど、こだわりの食材を使用して圧倒的に美味しい日本のインスタントラーメンを製造、販売しています。ラーメンオブ・ザ・イヤー受賞、ミシュラン・ビブグルマンにも掲載されたラーメン店「麺や 七彩」のプロデューサー阪田博昭氏を開発チームに迎え、「世界中の誰もが安心して食べられる美味しいラーメンづくり」というブランドコンセプトの下、動物性エキスゼロ、化学調味料ゼロ、アルコールゼロのインスタントラーメンを生み出しました。



麺の種類は、小麦を使用したノンフライのオリジナル麺と、イモの澱粉から製麺したグルテンフリーのグラスヌードルの2種類をご用意しています。2年間の開発期間を経て、カロリーは市販のインスタントラーメンに比べて半分のカロリー（株式会社マイラーメン調べ）のヘルシーで良質な麺が生まれました。スープは、しお、しょうゆ、みその3種類からお選びいただけます（スープの一部の具材に少量の小麦が含まれています）。

持続可能な社会作りの取り組みとして、プラスチック製品の使用量削減を目指しています。パッケージ（外装）には、新たに紙製バリア素材「SHIELDPLUS」（日本製紙）を使用し、リサイクルマークを「プラ」から「紙」に変更しました。また印刷には、石油系の揮発性有機化合物（VOC）を1%未満に抑えた、人と環境にやさしい「ノンVOCインキ」を使用しています。

公式ホームページ <https://myramen.company> インスタグラムアカウント@myramencompany

<「麺や七彩」店主・プロデューサー 阪田博昭>

MICHELIN Guide ビブグルマンに2年連続掲載された、注文を受けてから麺を打つ完全無化調ラーメン『麺や七彩（めんやしちさい）』のプロデュースを手掛ける。

2007年、都立家政に『麺や七彩 1号店（※1）』をオープン、同店は化学調味料を使わない「無化調ラーメン」の火付け役となり、数々の新人賞を受賞。2011年には、東京駅ラーメンストリートに『麺や七彩 2号店』を出店し、早朝からラーメンが食べられる「朝ラー」が話題に。現在は、東京駅から八丁堀に店舗を移し、本物の“打ちたて麺”が食べられる名店として現在も営業中。（※1）現在は「食堂七彩」として営業中



「ザ！鉄腕！DASH！！（日本テレビ）」にてラーメン界の巨匠の一人として同番組に出演、TOKIOが作るラーメンを指導したことで有名。食材に徹底的にこだわり自他共に認める「料理ヲタクの食材マニア」として食材が持つ潜在的な力とその利用価値、先人の知恵を料理に取り入れる方法などを独自に研究し続けている。現在は、お店の経営のほか、研究で得たノウハウを惜しみなく公開し、商品開発、アドバイザー、プロデューサーなど、活躍の場はますます拡大中。

<大泉工場 NISHIAZABU>

所在地： 〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13
営業時間： 月曜～金曜 11：00～20：00（ラストオーダー19：30）
土曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）
日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）
定休日： 年中無休・夏季休業・冬季休業有り
TEL： 03-6427-4749
URL： <http://oks-nishiazabu.com>



お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れ、立ち寄れる場所です。同店舗では旬なオーガニック野菜やグロッサリー商品、国産ナチュラルな原料を使った「KOMBUCHA_SHIP」、コールドプレスジュース、プラントベースメニューなどを取り揃えております。

<会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場
代表者： 代表取締役 大泉寛太郎
所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1
設立： 1938年3月（1917年3月創業）
資本金： 20,000,000円
URL： <http://www.oks-j.com/>（コーポレートサイト）
事業： FUTURE FUN FOOD（ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売）・JUICE（ジュースマシン販売）・KOMBUCHA（KOMBUCHA_SHIP 製造・販売）・REAL ESTATE（不動産関連事業）・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】