

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.

2018年10月3日

株式会社 Miso Noodle
長野県上高井郡小布施町小布施 740-1
メール: info@miso-noodle.com
広報 FAX: 03-6369-3431



プレスリリース

長野土鍋ラーメン「たけさん」

小布施店に続く 3 店舗目は海外モンゴルにフランチャイズ出店

株式会社 Miso Noodle（本社：長野県上高井郡小布施町、代表：竹田哲章）は、長野小布施の老舗味噌メーカー穀平味噌醸造場の敷地内に出店した 2 号店（2018 年 1 月）に続く 3 号店の長野土鍋ラーメン「たけさん」をモンゴルの首都ウランバートルに 2019 年春にグランドオープン予定のショッピングモールに出店することが決まった。出店形態はフランチャイズ契約で、このほどモンゴル企業との契約が締結された。

長野土鍋ラーメン「たけさん」は、長野市東和田に 2008 年に 1 号店をオープンした。

長野出身の創業者竹田哲章が東京でのラーメン修業を終え、オープンに際して「長野の名物ラーメンを作りたい」と考案したのが信州味噌を使った味噌ラーメンで、しかも土鍋で提供する『土鍋ラーメン』だ。土鍋での提供なので、熱々のラーメンが冷めにくく、更に残ったスープで雑炊が作れるという看板メニューに育った。

1 号店で 10 年間、『味噌道』を極めて行くうちに、長野県小布施町で 230 年続く穀平味噌醸造場と出会い、土鍋味噌ラーメンに合うオリジナルの味噌を共同開発、そして 2 号店を穀平味噌醸造場の敷地内に出店することを決めた。

そして外国人観光客もいる観光地小布施への出店を機に、『世界』を意識したメニュー開発を行った。ムスリム（イスラム教徒）は、豚が NG、ベジタリアンは牛豚鶏が NG、そして最近では動物性の食材を一切摂取しないビーガン（VEGAN）という人たちも増えている。

様々な食の多様性に適応できるメニュー開発を進めた結果、豚も牛も鶏も魚介も卵も一切使わない、更に化学調味料不使用（NO MSG）のビーガン（VEGAN）の味噌ラーメンの開発に成功した。

「信州味噌蔵ラーメン」と名付けられたそのラーメンは、動物性原材料を一切使わないにも関わらず、ガッツリとした味わいでラーメン好きを魅了し、かつ若い頃ラーメン好きだった年配の方々にも好評をいただくラーメンになった。

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.

外国人からの評価も高く、今回のモンゴルでのフランチャイズ契約に至ることとなった。

日本の伝統的食材である味噌。そしてその味噌を使った全く新しいラーメンの融合によって、世界に羽ばたく長野県産品が新たに生まれた。

今回のモンゴル開店を機に、土鍋ラーメンの強みを生かし、ロシアからヨーロッパ、そしてアジア諸国へのフランチャイズでの展開を加速する方針。

会社&店舗データ：

株式会社 Miso Noodle （フランチャイズ本部会社）

本社：長野県上高井郡小布施町小布施 7 4 0 - 1

代表：竹田哲章

WEB サイト：<http://www.miso-noodle.com>

有限会社穀平味噌醸造場

本社：長野県上高井郡小布施町小布施 7 3 4

代表：小山洋史

WEB サイト：<http://kokuhei.com>

たけさん 1 号店：長野市東和田 5 0 1 - 5 東和田ビル 1 階 （株式会社たけさん経営）

たけさん 2 号店：長野県上高井郡小布施町小布施 7 4 0 - 1 （株式会社たけさん経営）

お問い合わせは、メールでお願いいたします。折り返しご連絡申し上げます。（店舗なので電話でのお問い合わせはご遠慮ください）

株式会社 Miso Noodle 広報担当：松本

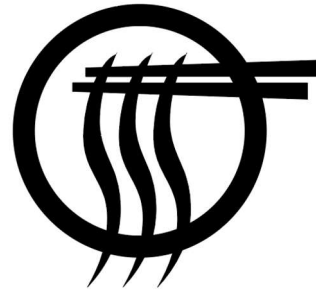
info@miso-noodle.com

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.



店舗外観



NAGANO MISO NOODLE
TAKESAN

ロゴ



信州味噌蔵ラーメン（ビーガン）



左手の白い壁が創業 230 余年の穀平味噌醸造場



左から穀平味噌醸造場小山社長、Miso Noodle 竹田社長、右手がモンゴル企業社長

※本プレスリリース並びに写真は、WEB サイト（www.miso-noodle.com）からダウンロード可能です。