

# NEWS RELEASE

株式会社 デニーズジャパン



2025年12月25日

昨冬大好評のあのメニューが再販希望の声に応えて復活！  
デニーズ×飯田商店監修『味噌らあ麺～五重(いつつがさね)の味噌』  
12月17日(水)より好評発売中

株式会社デニーズジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松雅美)が運営するデニーズは、日本一予約が取れないとも言われる人気ラーメン店「飯田商店」店主・飯田将太氏監修による『味噌らあ麺～五重(いつつがさね)の味噌』を、2025年12月17日(水)より期間限定で復活販売しました。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration12/>

本商品は、昨年の販売時に、飯田店主が監修したラーメンを近くのデニーズで、しかも予約せずに食べられると、多くのお客様からご好評いただきました。販売終了後も「もう一度食べたい」「再販してほしい」といった反響の声が多数寄せられた一杯です。そうしたお声を受け、寒さが本格化する冬の時期にあわせて再販に至りました。

『味噌らあ麺～五重の味噌』は、その名の通り、5種類の味噌を重ね合わせた奥深い味わいが特長です。粒感や熟度の異なる味噌を最適なバランスで調合し、信州味噌と仙台味噌を軸に、西京しろ味噌を加えることで、まろやかさとコク、そして後味のやさしい甘みを表現しました。重厚感がありながらも、最後まで飽きずに楽しめる一杯に仕上げています。

また、香ばしく焼き上げた野菜や、香り高いごま油の風味がスープと一緒に、ファミリーレストランでありながら専門店クオリティを感じられる味わいを実現しました。湯河原まで足を運ぶ機会が少ない方にも、デニーズならではのかたちで「飯田商店監修の味噌らあ麺」をお楽しみいただけます。

販売開始以降、再登場を待ち望んでいたお客様を中心に、幅広い世代からご好評をいただいております。是非この冬、全国のデニーズで、こだわりを重ねた一杯をご賞味ください。

## ■メニュー概要



味噌らあ麺～五重の味噌  
1,290円(税込1,419円)

## ■「味噌らあ麺～五重の味噌」のこだわり

### 五種類のこだわりの味噌



#### 信州味噌® つぶ

芳醇な発酵香と強い旨味を楽しめる、信州赤系味噌の代表的な味わいです。  
粒を残していることにより、大豆や米の香り・コク・風味をしっかりと感じることができます。



#### 信州味噌®

信州赤系味噌の中でも、特に濃厚な味噌の発酵香を堪能できる、旨味とコクを深めたタイプの味噌です。



#### 美麻高原蔵二年みそ

国産原料を使用した信州赤系味噌です。標高1,000mにある美麻高原蔵で、2年以上をかけて天然醸造による長期熟成させることで、味噌の奥深い味わいと旨味をより一層引き出しました。



#### 西京しろ味噌

丹波高原の深い緑と由良川の豊かな水に囲まれた丹波地方で製造された、やわらかなお米の甘みを感じられる白味噌です。



#### 仙台みそ 生 こし

米麹のほどよい甘さに、大豆そのもののうま味や風味が引き立つ、スッキリした美味しいのこし味噌です。

### 「味噌らあ麺」に使用している香り極まるごま油



昔ながらの「圧搾製法」で丁寧に搾ったごま油から、最初に搾った油のみで作ったプレミアムなごま油 マルホン「胡麻油一番搾り」を使用。煎り立てのごまの様な芳醇でクリアな風味が、食材の持ち味を上品に引き立てます。

## たっぷりのシャキシャキ焼き野菜



心地良いシャキシャキ食感を存分に楽しめるよう、ごま油とラー油で風味高く焼いた野菜をたっぷり添えました。野菜を焼くことによって香ばしく、町中華の野菜炒めをイメージしています。



※『味噌らあ麺～五重の味噌』に使用している野菜は、もやし、たまねぎ、ニラ、長ねぎです。

### ■飯田商店 店主・飯田将太 プロフィール



#### 飯田商店 店主・飯田将太

1977年神奈川県出身。幼い頃から料理が好きで、大学卒業後、和食の奥深さに惹かれ東京の日本料理店などで、腕を磨く。しかし25歳の時、家業の事情で地元へ戻り、叔父が営むラーメン店の店主となる。その後、さまざまな出会いを通してラーメン作りに熱中するようになり、2010年「飯田商店」をオープン。全国から湯河原へ訪れるラーメンファンを魅了し続け、「TRY ラーメン大賞」では、4連覇で殿堂入りを果たした名店中の名店。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※掲載メニューは、予告なく変更、終了する場合がございます。

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp>

**株式会社デニーズジャパン 広報**

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.dennys.co.jp>  
TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285