



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

五感で感じて欲しい「音が鳴る」、チョコのラーメン



麵屋武蔵

『味噌ガーナ2013』

お口の恋人

LOTTE

「麵屋武蔵 二天」にて1月21日(月)～2月14日(木)まで数量限定発売

株式会社ロッテ

(POINT①)
ルッコラで彩りよく、
さっぱりと

(POINT②)
手切りの羊肉と
豚肉の合挽きを
ガーナミルクで
炒めてトッピング

(POINT③)
麺は味噌スープ
が絡みやすい
中太の平麺

(POINT④)
ガーナミルク

(POINT⑤)
長いも、エリンギ、
ニンジンのサク
サクとした野菜
チップ

(POINT⑥)
5種類のきのこを
すりつぶし、生ク
リームと白みそ、
豚からとったチン
タンスープを加え
ホイップ



「音が鳴る」秘密は2枚目で

株式会社ロッテは、バレンタインデーに向けて、人気ラーメン店「麵屋武蔵」とコラボレーションしたラーメン『味噌ガーナ2013』を、数量限定で販売します。

麵屋武蔵とのコラボレーションも5年目を迎え、ラーメンとチョコレートのさらなる可能性を追求。今回はパチパチと音が鳴る秘密をラーメンに仕掛けました。白みそのスープにチョコレートが混ざる色の変化を目で楽しみ、チョコレートの香りが鼻に抜け、きのこや白みそなどの味わい、チョコレートのココを舌で楽しみ、さまざまな食材、そしてパチパチと弾ける食感を感じるという、五感をフルに動員して食べてもらえる商品です。

当社ではチョコレートを調味料として普及させ、新たな食シーンを創造する試みに取り組んでいます。バレンタインデーを控え、今後もさまざまなコラボレーション企画を予定しています。ご期待ください。

・商品名	： 『味噌ガーナ2013』	・店舗営業時間	： 11:00～22:00
・販売期間	： 2013年1月21日(月)～2月14日(木)	・当商品販売時間	： 14:00～22:00 (1日20食限定)
・販売店舗	： 麵屋武蔵 二天	・価格	： 850円(税込)

『味噌ガーナ2013』参考資料

「音が鳴る」秘密は→ 「発泡キャンディ」!



水分を吸収するとパチパチと弾けるキャンディ。口に入れると口の中の水分と反応し、弾けます。

今回は、あら挽き肉の中と、バターと絡めたものをあら挽き肉の下に使用。スープと反応することで奏でるパチパチという音と口の中で弾ける食感が楽しめます。



水と反応させるとパチパチと弾けます

■ 五感をフルに動員して食べて欲しい『味噌ガーナ2013』

【視覚】 白みそのスープがチョコレートと混ざることによって色の変化が楽しめます

【聴覚】 パチパチと弾ける音が楽しめます

【嗅覚】 チョコレートの香りが鼻を抜けていきます

【味覚】 5種のきのこ生クリームが入った、白みそ仕立ての豚からとったチンタンスープにチョコレートのコクが加わっていく味の変化が楽しめます

【触覚】 舌の上でパチパチと弾ける食感以外にも、サクサクとした野菜スティック、プリプリとしたあら挽き肉などの食感が楽しめます

■ 麵屋武蔵 二天『味噌ガーナ2013』の商品特長

- セップ茸、えのき、まいたけ、マッシュルーム、しめじを炒めてすりつぶしたものに、生クリーム、白みそを加え、豚からとったチンタンスープでのばし、ミキサーでホイップして使用。
- トッピングは5種類。
 - 手切りの羊肉と、豚肉の合挽きを溶かしたガーナミルクで炒めたもの
 - 長いも、エリンギ、ニンジンを高温でからっと仕上げ、サクサクとした食感が楽しめる野菜チップ
 - パチパチと弾ける発泡キャンディは2カ所で使用。あら挽き肉の中と、バターと絡めた上で、あら挽き肉の下へ敷きました。時間差でパチパチと弾ける音が続きます
 - お口をさっぱりさせるルッコラ
 - ひとかけらのガーナミルク
- 麺はみそ味がからみやすい中太の平麺。
- ターゲットは20～30代男性を中心に、20～30代女性も想定しています。



麵屋武蔵
大番頭
矢都木 二郎

開発者コメント

「ラーメンとチョコレート」というと、みなさん最初はとても驚かれましたが、食べてみると、そのおいしさに二度びっくりという方が多かったです。チョコレートは旨みと甘みと香りがあるって、味噌ガーナに欠かせない調味料です。

今回5年目の取組みということで五感で味わっていただける仕上げにしました。特に発泡キャンディがスープと奏でる音はぜひ体験してほしいと思います。

今、世の中にいろいろなラーメンがある中で、お客さまの「新商品への期待感」は確実にあがっていると感じています。