

2014年8月19日
株式会社すかいらーく

**「バーミヤンラーメン」が、価格据え置きのまま
ますます美味しくリニューアル！
～煮干しの風味の効いたシンプルかつ、奥深い味わい～**

本格中華料理から定食までリーズナブルに楽しめる中華レストラン「バーミヤン」では、創業以来変わらぬ人気を誇る定番メニュー「バーミヤンラーメン」を399円(税抜)の価格据え置きのみリニューアルしました。



今回リニューアルしたバーミヤンラーメンは、メニュー開発担当者が「長い間お客様に支持いただける味とは何なのか？」を探し求めて100杯以上ラーメンの試食を繰り返し、試行錯誤の末に生み出した自信の1杯になります。また、100名のお客様を対象に試食テストも行うことで、様々なお客様の声を取り入れ、どんなラーメンシーンでもご納得いただけるバーミヤンならではの逸品を完成させました。

●様々なシーンでも楽しめる魅力たっぷりの New バーミヤンラーメン

①がっつり食べたい方には“スープ変わり”として

他の中華メニューと一緒に食べても、相性はバッチリです。価格は1杯399円(税抜)と据置きですので、「少しだけ足りない・・・」など、がっつりお食事されたい方にも気兼ねなく追加注文いただけます。

②あっさりとお食事したい方に

魚介の風味を引き立てたさっぱりとした仕上がりで、あっさりめのランチが食べたい女性にもぴったりです。ワンコインでおつりが来るお得なランチメニューです。

③家族やご友人とシェア

煮干しベースのスープを使用することで旨みと甘さがプラスされ老若男女、どの世代のお客様にも愛される味わいに。少しずつ取り皿に分けて、ミニラーメンとしてシェアして楽しんでいただくことも可能です。

④飲んだ後のシメの一品として

100円で楽しめる紹興酒や梅酒などが人気で“ちょい呑み”需要の多いバーミヤン。お酒を飲んだ後にあっさりとしたスープで味わい深いラーメンはシメの一杯に最適です。飲む前のお食事、おつまみ、種類の豊富なお酒、¥の一杯までワンストップでお楽しみいただけます。

<バーミヤンラーメン 主な改良点>

1. スープに魚介の旨みと香りをプラス

従来のスープのベース(かつお節とサバ節の混合節の出汁)に、煮干しを加えることで、旨みと香りを追加しました。これまでのスープに比べ、より魚介の風味が際立ち、奥深い味わいを実現。

2. 調味液にひと工夫

調味液に豚背油やにんにく、卵黄粉といった特徴のある食材を使用していたが、代わりに煮干しの風味を活かす脂を使用することで、旨みと甘さが加わり、より多くのお客様に愛される味に。

3. トッピングをさらに充実

具材では、よりネギの風味を活かすために従来の青ネギから長ネギを使用し、ほうれん草を加えることで彩りと食感の良さを向上。

創業以来人気を誇る「バーミヤンラーメン」の進化した味わいをこの機会に、様々なシーンでお楽しみください。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社すかいらーく マーケティング本部 プロモーション戦略チーム
E-MAIL: marketing-pr@skylark.co.jp
堤 雅 TEL: 080-9097-1186 / 小林 大祐 TEL: 080-4367-8659

すかいらーくPR事務局(株式会社アンティル) 担当 森脇・太齊・樋口
TEL: 03-5572-6061 / FAX: 03-5572-6065 / E-MAIL: skylark@vectorinc.co.jp