

人気ご当地ラーメン店が東武レストラン街に都内初出店
「富山ブラック 麺家いろは」 9月7日(水)オープン
～東京ラーメンショー2年連続第1位の話題店がラーメン激戦区池袋に登場～

東武百貨店 池袋店 レストラン街に9月7日(水)、常設店として都内初出店のラーメン店「富山ブラック 麺家いろは」がオープンします。「富山ブラック 麺家いろは」は富山県射水市に本拠を構えるラーメン店で、2009年、2010年開催の東京ラーメンショー(注)で2年連続売上数量第1位を記録した話題の店です。その特徴は“富山ブラック”と呼ばれる、醤油の濃度が高い真っ黒なスープ。見た目より塩辛くなく、キレと深いコクがあります。

当店では2002年から「諸国ラーメン探訪区」と銘打ち、約1年の期間限定で様々なご当地ラーメン店を誘致してきました。諸国ラーメン探訪区8代目の店舗として今回オープンする「富山ブラック 麺家いろは」は、看板メニューの黒系ラーメンから健康に留意したラーメンまで個性的なラインナップを取り揃えており、幅広い年齢層のラーメンファンにご支持頂けるものと期待しています。

(注)東京ラーメンショー…全国から約100店舗が参加する日本最大級の野外ラーメンショー。

「麺家いろは」は昨年、5日間で13,355杯を売上げ、2年連続第一位となった。

一番人気は富山が誇る“黒系ラーメン”



富山ブラック黒醤油らーめん 780円

魚醤を長時間煮込んだ真っ黒いスープは、深いコクを生みながら、意外にあっさり飲み干せると人気です。使用する魚醤は、旨み成分を多く含み、塩分控えめで濃厚なもの。これに丸鶏などからとった食肉系スープと煮干や宗田ガツオなどで作る魚介系スープを合わせて仕上げています。麺は中太の自家製全粒粉麺を使用。キレとコクのあるスープとの相性がバッチリです。

富山ブラックとは…

富山県のご当地ラーメン。スープの黒いラーメンを出す県内の店舗を総称して“富山ブラック”と呼ぶようになりました。醤油の濃度が高く、黒胡椒がたっぷりかかっているのが特徴です。

<http://www.tobu-dept.jp>

株式会社 東武百貨店 〒171-8512 豊島区西池袋 1-1-25

〔報道関係お問合せ〕 広報直通 03-5951-5210 (斎藤・北島・西口・小川)

〔お客様お問合せ〕 東武百貨店 池袋店 03-3981-2211 (代表)

その他の主なメニュー



白えびだし塩らーめん 780円

富山湾ならではの海の幸、白えびの殻干をだしに使用した塩ラーメン。香ばしい風味と磯の香りが活きた一杯です。富山県食品研究所の調査の結果、白えびはタウリンが豊富であることが分かりました。健康が気になる方にもおすすめです。



完熟味噌らーめん（やくぜん薬味付き）880円

焦がしニンニクの風味が効いた濃厚な完熟味噌らーめんは、やくぜん薬味を振り入れると、不思議とまろやかに変化します。やくぜん薬味は富山大学和漢医薬学総合研究所監修のもと、富山を代表する製薬会社である廣貫堂が提供しています。体を温め、元気をくれる味噌らーめんです。

やくぜん薬味...高麗人参、クコ、なつめ、サンザシ、やまいも、唐辛子などをブレンドしたものです。



魚介ブラックつけめん 880円

濃厚な魚介の風味が薫る黒醤油スープ。茹で上がった自家製全粒粉麺を冷やして引き締めることで麺本来の小麦の香ばしさが味わえます。

店舗概要

店舗名：諸国ラーメン探訪区「富山ブラック 麺家いろは」

場所：東京都豊島区西池袋 1-1-25 東武百貨店 池袋店 レストラン街スパイス 12階

電話：03-6912-9928

面積・席数：67㎡ 30席(カウンター8席 テーブル22席)

オープン日：2011年9月7日(水)

営業時間：11:00~22:00(ラストオーダー 21:30)

本店：富山県射水市戸破 1555-1 TEL:0766-56-9988

<http://www.tobu-dept.jp>

株式会社 東武百貨店 〒171-8512 豊島区西池袋 1-1-25

〔報道関係お問合せ〕 広報直通 03-5951-5210 (斎藤・北島・西口・小川)

〔お客様お問合せ〕 東武百貨店 池袋店 03-3981-2211 (代表)