

とりの助 冬季限定メニュー「こくうま味噌ラーメン」を12月10日から販売開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 富谷薫）が展開するフランチャイズラーメンチェーン「とりの助」では、12月10日（木）から期間限定で「こくうま味噌ラーメン」を発売します。

「こくうま味噌らーめん」は、酒粕を使用した濃厚なスープで心も身体も温めてくれる、寒い冬に美味しい一品です。

スープは濃厚な鶏スープに味噌を合わせ、さらに酒粕を使用することでとろみと甘さをプラス。今までなかった味わいは、思わず最後の一滴まで飲み干してしまいたくなるほどの旨味がつまっています。トロットロのスープが絡んだ麺をすすると、身体の芯からぽかぽか。満足感とボリューム感で、心も身体も温まります。

さらに、味玉、海苔、チャーシュー1枚をトッピングした「こくうま特製味噌ラーメン」もお勧め。贅沢トッピングで、満足感は最高潮。

一部店舗では持ち帰りにも対応。ご自宅や職場でも、こだわりの味をお召し上がりいただけます。

こくうま味噌ラーメン

販売期間 2020年12月10日～2021年3月（予定）

※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

販売価格 こくうま味噌ラーメン 850円（税込935円）

こくうま特製味噌ラーメン 1,050円（税込1,155円）

実施店舗

埼玉県：坂戸につさい店

香川県：観音寺店、さぬき浜街道丸亀店

愛媛県：フジ東予店

岡山県：倉敷羽島店、志戸部店、東平島店

広島県：西条寺家店、東海田店、廿日市梅原店、新天地店、八木店

島根県：大田店

※内容は発表時のものです。予告なく内容の変更や販売の中止をする場合がございますのでご了承ください。

※店舗により一部金額、内容が異なる場合がございます。



とりの助について

2004年誕生、鶏スープにこだわったラーメン専門店。

鶏の旨味を凝縮した「鶏醤油」、鶏の旨味を引き出した、コラーゲンたっぷりの鶏白湯ラーメン「濃厚鶏そば」を中心に、豊富な種類のラーメンを取り揃えています。

鶏の旨みを最大限に引き出すべく、丁寧にローストした鶏を使用し、香味野菜とともに煮出して完成したオリジナルスープ。仕込みに一晚、煮込みに一晚。独特の香りにとろみのある、渾身のスープが完成しました。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク
企画本部 佐伯、松永
Tel (082)849-6004
携帯電話 080-6339-4823
saekit@with-link.co.jp
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2