

株式会社ウィズリンク オボ・ベジタリアン向けラーメンを発売

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2 代表取締役 秋月大輔）では、フランチャイズラーメンチェーン「ばり嗎」「とりのすけ」の一部店舗におきまして、オボ・ベジタリアン向け商品「昆布だしの豆乳ラーメン」を発売いたします。

昆布だしの豆乳ラーメンは、豚、鶏などの動物成分不使用。卵を許容しているオボ・ベジタリアンの皆様に美味しくお召し上がりいただける商品です。

ラーメンのキモとなるスープには、昆布だしと豆乳を使用。軽やかでありながらも、隠し味の練りゴマでコクもアップ。トッピングには、目にも鮮やかな野菜を使用。甘辛く味付けした厚揚げ豆腐を乗せて仕上げています。動物性の油脂や食材を使っていないとは思えない、満足度の高いラーメンに仕上がっております。オボ・ベジタリアンの皆様だけでなく、ライトなラーメンをお求めのお客様にもお召し上がりいただきたい商品です。

調理工程にも細心の注意を払い、調理機器を分けるなど動物性の成分が混入しないよう気を配っております。オボ・ベジタリアンのお客様は、ぜひ安心してお召し上がりくださいませ。

昆布だしの豆乳ラーメン

販売期間 2023年5月17日～2023年8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 昆布だしの豆乳ラーメン 税込 792円

実施店舗（すべて広島県）

ばり嗎：熊野店、祇園新道店、中広店、広本町店、五日市皆賀店
海田店、沼田店、西条寺家店、深川店、福山駅家店
とりのすけ：八木店、東海田店、廿日市梅原店

※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。



ばり嗎について

2003年に広島で誕生したラーメン専門店。豚骨醤油ラーメン、「ばり嗎」を中心に、数多くのメニューをリリースしています。国内だけでなく、海外にも店舗を展開し、広島から世界へ展開中。多くの国で日本の味を楽しむ方が増えてきています。「ばり嗎」の名称は、広島弁で「とても」を表す「ばり」と、中国語で「～ですか?」という意味の「嗎(マー)」を組み合わせた造語。食べて頂いたお客様に、「美味しいですか?」と問いかけ、より美味しいラーメンを作りたいという気持ちが込められています。

とりのすけについて

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。独特の香りととろみのある、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
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