

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



「大判あぶり味噌チャーシュー」と復活した「炒め野菜」 新「どさん子」が大手町にオープン！

株式会社 J F L Aホールディングスのグループ会社である株式会社アスラポート（東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）は、2019 年 10 月 21 日、新「どさん子」ブランド店を大手町にオープンいたします。本店舗は、2014 年 9 月に出店したリブランド店舗「どさん子八重洲店」の運営で獲得したノウハウや課題改善の経験をもとに、チェーン拡大のためにブラッシュアップした新たな「どさん子」店舗です。



■新「どさん子」の特徴

1. 「新しさ」と「懐かしさ」の融合をコンセプトにメニュー内容を見直しました。リブランド前の「どさん子」の調理法に立ち返り、すべてのラーメンに加える野菜を油で炒めることで、香りと歯応えを出しました。
2. メニューラインナップには、「練（ねり）」シリーズと「元（はじめ）」シリーズと二つのメインカテゴリーを設け、「新しさ」と「懐かしさ」を強くお客様に訴求するものとしました。新しい「どさん子ラーメン」を食べたい方にも、昔の懐かしい「どさん子ラーメン」を食べたい方にも、双方のニーズを満たせるコンセプトとなっております。
3. 専門性を強化する趣旨で、スープカテゴリーを「味噌」一本に絞り、敢えて「醤油」「塩」をメニューから外しました。

■メニュー内容

【練（ねり）シリーズ】		
赤練り味噌 チャーシュー 5枚乗せ	創業当時からの北海道味噌を使用。じっくり煮込んだ大判チャーシューに特製味噌を塗り込んであぶってトッピング。5枚のチャーシューの迫力に、『麺なのか、肉なのか』と思わずたじろぐほどの、贅沢で満足一杯。	
赤練り味噌 ラーメン	創業当時からの北海道味噌を使用。山椒の香りが特徴の、リブランドで生まれた新しいどさん子の一杯。	
金練り味噌 ラーメン	北海道天然醸造味噌を使用。ニンニクがほのかに香る、リブランドで生まれた懐かしくも新しい一杯。	
黒練味噌 ラーメン	天然醸造八丁味噌使用。複数種の味噌を練り込んだ深みのある一杯。	
【元（はじめ）シリーズ】		
元祖味噌 ラーメン	創業当時からの北海道味噌を使用。変わらぬ『どさん子』らしい一杯。	
味噌野菜 ラーメン	創業からの北海道味噌を使用。6種計290gの野菜を贅沢に使う炒め上げた、ボリュームかつヘルシーな一杯。	
味噌バター コーン ラーメン	創業からの北海道味噌を使用。バターとコーンをたっぷりトッピングしたラーメン。今ではポピュラーなこのメニューも、元はといえば、どさん子が始めた元祖の一杯。	

■店舗概要

店舗名 : 「どさん子 大手町店」

開店日時 : 2019 年 10 月 21 日 (月) 11:00～ (予定)

所在地 : 東京都千代田区大手町 1 - 6 - 1 大手町ビル B2 階

営業時間 : <月～金>11:00～23:00 (ラストオーダー 22:30)

<土> 11:00～15:00 (ラストオーダー 14:30)

定休日 : 日・祝日

■株式会社アスラポート (<http://asrapport.com/>)

本社所在地 : 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング

代表取締役社長 : 檜垣 周作

事業内容 : 焼肉店・居酒屋 (焼鳥業態等) ・ラーメン店等の直営事業及び FC 事業

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート どさん子事業本部 担当 : 仲本

TEL : 03-6311-8915 / mail : dsk_inquiry@dskgroup.co.jp