

# 五味八珍のしょうゆらーめん

## ～出汁のこだわり～

出汁のベースとなる魚介は、鰹、煮干し、あご出しの三種類。節が力強く、よい香り。ここまで力強く香りつつも生臭さを一切感じさせない丁寧な出汁の抽出。これを表現するためにたくさんの研究と時間を要しました。しょうゆ味のスープは節が効いた甘じょっぱい味。しょうゆはキリッと感じつつも尖っておらず円やか。三種のこだわり厳選しょうゆをブレンドし、また、味に深みとコクを強めるために秘伝の製法で豚のエキスを加えて味を調えております。

## ～スープと自家製麺との絶妙な調和～

しょうゆかえしと鶏ガラとの組み合わせで作られるスープは、魚介、豚、鶏の旨みを全部詰め込んだ極上のトリプルスープに仕上がり、一口飲めば、その上品な味を感じることができるでしょう。また、もちもちとした弾力が自慢の自家製ストレート麺とスープとの相性も抜群。麺はスープにも適度に絡み合い、お互いを高め合う、調和がとれた仕上がりです。

## ～丁寧に盛り付けられた美しい見た目～

これまでの五味八珍のしょうゆらーめんとは全く異なる一杯であると感じることでしょう。トッピング一つ一つにこだわった厳選食材、チャーシュー、穂先メンマ、半熟煮玉子、ネギ、板海苔、それぞれが綺麗にまとまっており、着井時にお客様の笑顔を誘うことは間違いありません。





# 五味八珍の五目らーめん

## ～五味八珍の名物 それが五目らーめん～

五味八珍は元々「あんかけ料理」が大得意。中でも代表的な五味八珍の「あんかけ料理」といえば不動の人気を誇る、五目らーめんです。

「五目」とは、「たくさんの具材」が入っているというイメージです。その「五目」という名に恥じないよう「具材の存在感」に徹底的にこだわりました。じゅわっと美味しさが口に広がる豚肉、ぷりっと柔らかなイカ。これらは中華ならではの技法の「漿（チャン）」が美味しさを引き出しております。

あと、艶のあるとろ～り熱々のアンをまとった彩り野菜。これらを芯まで熱々にしつつも、シャキシャキとした食感を保つために取り入れた技法がプロの業ともいえる「油通し」です。単純にあんかけ具材の量もボリュームアップさせております。白菜は50g増量して今まで以上に「豪華なあんかけ」に仕上げました。

具材一つ一つの存在感は「五目」という名に恥じない出来栄えと美味しさに繋がっております。

## ～素材一つ一つの存在感へのこだわり～

五目らーめん、野菜たんめん、に共通すること。それが素材一つ一つの美味しさが、より一層引き出されていることです。肉、イカ、野菜など、素材の一つ一つの存在感を最大限に表現できるよう、素材ごとの仕込みと調理工程を一から見直しました。素材一つ一つの存在感へのこだわりは、見た目と食感と味、全てにおいてご満足いただけると思います。

それにより、五目らーめん、野菜たんめん、の「個性」と「美味しさ」は今まで以上に引き上げることができました。





## 五味八珍の野菜たんめん

### ～圧倒的なボリューム 野菜たんめん～

五目らーめんと並ぶ二大看板の名物メニュー。それが野菜たんめん（旧・野菜らーめん）。これも長年変わらない味を守り続けてきた商品で、絶大な人気を誇る、野菜たんめんです。

そもそも塩味のスープというのは味に誤魔化しがききません。あっさりしすぎていても味が物足りず、濃くすればよいかといえはそういうものでもないのです。この難しい味を表現するのに苦労しましたが、納得の味に辿り着いたと確信しております。

味については、こだわりの2種類のブレンド塩がベースです。これに味に深みを出すために、2種類のブレンドしょうゆも加えております。さらに白湯系調味料でコクを引き上げ、生姜とニンニクを加えることで食欲をそそる香り付けをしております。

また、「野菜」と言えば野菜が主役なのが当たり前。この商品の主役ともいうべきキャベツを50g増量。

決して調味料の味だけに頼らない、キャベツ本来の甘味も十分に感じてもらえるはずです。

### ～素材一つ一つの存在感へのこだわり～

五目らーめん、野菜たんめん、に共通すること。それが素材一つ一つの美味しさが、より一層引き出されていることです。肉、イカ、野菜など、素材の一つ一つの存在感を最大限に表現できるよう、素材ごとの仕込みと調理工程を一から見直しました。素材一つ一つの存在感へのこだわりは、見た目と食感と味、全てにおいてご満足いただけると思います。

それにより、五目らーめん、野菜たんめん、の「個性」と「美味しさ」は今まで以上に引き上げることができました。





## 五味八珍 美味しさの秘密

### ～プロの味、本格中華の技法～

調理する豚肉、イカなどには中華ならではの技法の「漿（チャン）」を取り入れました。「漿（チャン）」とは具材に柔らかな衣をまとわせることで素材の旨味を閉じ込め、豚肉もイカも柔らかな食感とふっくらした仕上がりに。具材一つ一つの存在感を大切にすることが出来栄えと美味しさに繋がっております。

あと、家庭ではなかなか出来ない中華ならではの技法が「油通し」です。「油通し」とは野菜などの食材を予め高温の油にくぐらせてから炒め調理を行う技法です。これを行うことで、短時間での高温調理が実現できます。野菜自体にしっかりと火が通りつつもシャキシャキとした食感も残すことができ、また野菜のエグ味が無くなるという本格的な調理法です。これを行うことにより野菜の本来の味と食感を楽しめるようになりました。さらに見た目も色鮮やかに仕上がります。

### ～らーめんの丼も研究し完成させました～

今回のらーめん開発にあわせ、らーめんの丼も研究し完成させました。シャープでスタイリッシュなデザインは見た目だけにこだわったものではございません。盛り付けを華やかに見せるのはもちろんのこと、スープの温度を冷めにくくするために、器の形状と材質にこだわった「魔法の丼」です。お客様に、最後まで熱々の温度で美味しく召し上がっていただきたい。そんな思いが五味八珍の丼には込められております。

また、五目らーめんの丼はフチの内側にもデザインが施されており、デザインのコントラストにより、あんかけを、より一層美しく見せるように考えられております。

これこそが五味八珍、創業から伝わる「器の心・器のこだわり」。お客様にも私たちと一緒に働く「大切な仲間」ともいうべき「丼の活躍」を感じていただけると嬉しいです。

