



2020年3月6日

各位

会社名 イートアンド株式会社
代表者名 代表取締役社長 仲田 浩康
(コード番号 2882 東証第一部)
問合せ先 執行役員管理本部長 橋本 裕之
TEL: 03-5769-5050

よってこや「そのまま食べられる替玉」販売開始に関するお知らせ

当社は、ラーメン専門店「よってこや」において、3月9日(月)より、「そのまま食べられる替玉」を期間限定で販売いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

その名の通り
そのまま食べても美味しい
味付けした替玉です
スープに入れても
もちろん旨い!!

期間限定
**そのまま
食べられる
替玉**

熟成
醤油

2度おいしい!!
オススメの食べ方
まずはそのまま
底のタレと麺をよく混ぜ半分くらいを食す
残りの半分は
ラーメンのスープと合わせる

ラーメンのスープと
同じ味の替玉がオススメ

各 **200円**
+税

※ 麺量は通常の1/2五分です
※ ラーメンをご注文の方に提供させていただきます。
※ 本日のみのご注文は承っております。

よってこや

■商品概要

- ・商品名：「そのまま食べられる替玉 熟成醤油」
「そのまま食べられる替玉 コク旨豚骨」
- ・販売価格：各 200 円＋税
- ・販売期間：2020 年 3 月 9 日（月）～2020 年 4 月 28 日（火）まで販売予定
- ・商品特徴：その名の通り、そのまま食べても美味しい、味付けをした替玉です。

スープに入れても美味しくお召し上がりいただけます。

濃厚鶏ガラとんこつスープをベースに、豚骨のまろやかな味わいのコク旨豚骨と、醤油ラーメンにも使用している秘伝の醤油たれをベースに、もみ海苔やチャーシューをトッピングした熟成醤油の 2 種類をご用意。まずはそのまま底のタレと麺をよく混ぜ半分くらいを食べた後、残りの半分は、ラーメンのスープと合わせて食べるのがオススメです。

※麺量は通常の 1/2 玉分です。

※ラーメンをご注文の方に販売させていただきます。

本品のみのご注文は受け承っておりません。

※ラーメンのスープと同じ味の替玉がオススメです。

■販売店舗

東京都：お台場店、五反田店、新宿南口店

神奈川県：川崎藤崎店、湘南台駅前店

静岡県：静岡 S B S 通り店

愛知県：岡崎店

大阪府：枚方駅前店、枚方市役所前店、城北工大前店

奈良県：平群店

※大阪王将長尾店併設店舗、つけ麺工房浅草製麺所では販売しておりません。

■【よってこやについて】

京都の伝統的な醤油とんこつラーメンをベースにした「鶏ガラとんこつラーメン」は、コクがあるのに後味さっぱり。新しいのに懐かしい。そんな店を具現化させるべく、店舗ごとにデザインも変え、旨さとサービスにこだわった「本格的」なラーメン店。

ホームページ：<http://www.yottekoya.com/>



●今後の見通し

当社の業績に与える影響につきましては、軽微の見通しではありますが、今後の業績に影響を与えると判断した場合は適宜開示してまいります。