



2020年9月17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 取締役執行役員経営戦略本部長 加藤 達也
TEL: 03-5769-5050

～レンゲが立つほど超濃厚～

よってこや史上最高濃度

「京都鶏ガラとんこつラーメン濃厚醤油 極立-きわだち-」が

9月18日(金)より順次販売開始!

当社は、ラーメン専門店「よってこや」において、9月18日(金)より、「京都鶏ガラとんこつラーメン濃厚醤油 極立-きわだち-」を販売いたしますのでお知らせいたします。

レンゲが立つほどスープが超濃厚なため、カロリーを気にすることなく食べたいときには是非食べていただきたい商品です。

記



■商品概要

- ・商品名：京都鶏ガラとんこつラーメン 濃厚醤油 極立-きわだち-
- ・販売価格：900円+税
- ・販売期間：2020年9月18日(金)～

※9月18日(金)からお台場店・枚方駅前店にて先行販売、9月28日(月)より全店にて販売いたします。

- ・商品特徴：レンゲが立つ程に濃いスープは、一度食べたら忘れられないインパクト。鶏ガラとんこつをベースとしている為、見た目は超濃厚でありながら後味はあっさり。らーめんの原点、食べたい時に無心で食べるという欲求の解放をテーマに創り上げ、濃厚ながらも食べ終えて帰るころには、また、明日も食べたくなる。



■開発経緯(想い)

ちょっと帰りにでも寄ってこか。そんな気軽さで美味しいらーめんを食べていてもらいたい。これがよってこやの原点であり、店名の由来。そんな想いからもう 25 年。そんな中、ふと思ったのは複雑さ。いろいろな食材を使い、食べ方、説明・・・など。本当に必要なのは、箸とレンゲであとは無心で食べる。後に残るのは空のらーめん鉢と幸福感。らーめんってそんな食べ物じゃないでしょうか・・・。

京都鶏ガラとんこつラーメンの特徴「はじめこってり、後味あっさり」をとことん追求した究極形態。超濃厚スープにキリッと効いた醤油のカエシとモチモチ太麺。一杯のらーめんですぐに幸せな満足感をお届けしたいという想いで開発した一品。

◎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

静岡県：静岡 SBS 通り店

愛知県：岡崎店

大阪府：枚方駅前店、城北工大前店

奈良県：平群店

※枚方市役所前店、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いません。

■【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。

以 上