

福岡県糸島市の食材づくしのラーメンが期間限定発売！

「糸島三味葱油のませそば」

～ 話題の『旨味ふりかけ油』のお土産付き ～

一般社団法人日本スーパーフード協会（所在地：東京都港区、代表理事 勝山亜唯美）によるプロデュースで、株式会社カルナ（所在地：福岡県糸島市、代表取締役 弥富明子）が販売する「糸島ねぎ農家とカリスマシェフの旨味ふりかけ油」を使ったラーメンが、東京の有名ラーメン店「ブンブンブラウカフェ」（東京都品川区）の期間限定メニューとして、3月22日（木）から4月3日（火）まで販売されます。



この汁なしラーメンは、「糸島三味葱油のませそば」というメニュー名で、その名のとおり、今グルメな観光地としても大人気の糸島産の美味しい食材を贅沢に使っています。

まず、具材には糸島ねぎ、糸島幻豚、糸島産穂先メンマ（熟成メンマ）、糸島産みかん（はるか）を使用し、出汁には糸島産鯛の出汁（糸島は鯛の水揚げ量が日本一）、麺の小麦には糸島産ラー麦を使用。そして、ませそばの麺には、糸島産ねぎをふんだんに使って製造した「旨味ふりかけ油」をたっぷり絡ませています。ラーメンの丼の中に、糸島を代表する食材の旨味が凝縮されて、やみつきになるおいしさに仕上がりました。

さらに、「糸島三味葱油のませそば」（税込 1,500 円）を注文すると、お土産に、「旨味ふりかけ油」が1本（47g・税込 648 円）ついてくるという嬉しい特典付きです。

実は、この「糸島ねぎ農家とカリスマシェフの旨味ふりかけ油」のカリスマシェフというのが、ブンブンブラウカフェのオーナーシェフ、斎藤直樹氏のこと。斎藤シェフは、糸島ねぎ油について、次のように語ります。

「自然豊かな福岡県糸島市で私が出会った弥富農園は代々200年以上続くねぎ農家で、美味しいものを作るために手間暇を惜しまず妥協したくないという私自身と重なる想いを感じることでできる農家でした。ねぎ農家だからこそできる通常の5倍以上の大量のねぎと玄米ぬかオイル（米油）を使うことで、ねぎ本来の旨味を引き出すことができました。香料を使って簡単に作るのではなく、手間暇を惜しまず丁寧につくる事で、旨味が濃厚で上品な味わいのねぎ油を作る事ができました。」

また、「ブンブンブラウカフェ」は、スーパーフードを使用した美容によいラーメンを提供することでも有名で、今回は、ミツバチが足に丸めて集めてきた花の花粉からできた「ビーポーレン」というスーパーフードをトッピングしています。一見、黄色い海苔たまのようにみえるビーポーレンは、抗アレルギー効果があるとされ、海外では花粉症対策にも使われていることで注目されています。

話題の糸島グルメを東京で味わえる絶好の機会ですので、ぜひブンブンブラウカフェにお越しください。

< 商品内容 >

期 間：2018年3月22日(木)～4月3日(火) ※期間限定

提供店舗：「ブンブンブラウカフェウイズビーハイブ」

東京都品川区旗の台 3-12-3 J-BOX ビル 2 階

営業時間：平日・土曜日 12:00～15:00 18:00～23:00(L.O22:30) 日曜・祝日 12:00～16:00(水曜定休)

電話番号：03-6426-8848

メニュー名：「糸島三味葱油のまぜそば」

販売価格：1,500円(税込)

「旨味ふりかけ油」1本(47g・税込 648円)のお土産付き。

参 考：旨味ふりかけ油が購入できる「カルナスーパーフード」の通販サイト

<https://www.rakuten.co.jp/carna-fukuoka/>

< 店舗情報 >

「BumBun Blau Cafe ブンブンブラウカフェ」について

『ミシュランガイド東京』に2015年から3年連続で掲載された「ラーメンカフェ&美容」がコンセプトの女性に人気のお店です。店内の一角に女性専用のエステルームを備えています。体の内と外から美しく健康にという思いから、スーパーフードを取り入れたメニューを展開し、食材も無添加にこだわっています。ラーメン店でありながら、女性客が8割。ラーメンと共に、かき氷の名店としても知られています。

2016年、中国の外食企業でトップの「外婆家」と世界ブランド契約を締結。日本以外の国で同店のブランドの店舗を最低30店舗以上作るという契約で、すでに中国に数店舗をオープンしています。

オーナーシェフ 斎藤直樹プロフィール

サーフボード職人時代、集まる場所として開いたプールバーで、身体が温まる料理として提供した白トリュフの塩ラーメンが大ヒット。九十九里にありながら、ラーメン好きが全国からこれだけを食べに訪れる店となり、その後、東京に進出し、オーナーシェフとして店舗を経営。ラーメン大賞で塩ラーメン新人賞を受賞など、数々の賞を受賞し、一躍その名が知られるようになりました。2015年から『ミシュランガイド東京』で、3年連続でビルゲルマンを受賞。世界中から客が訪れる有名店となり、現在は、日本と中国を行き来し、世界に通じるヘルシー志向の個性的なラーメンとかき氷のメニューを次々に発表。連日、行列の絶えない人気店となっています。

< 本件に関するお問い合わせ >

一般社団法人日本スーパーフード協会 事務局

Tel: 03-5414-2831 Mail: info@superfoods.or.jp