

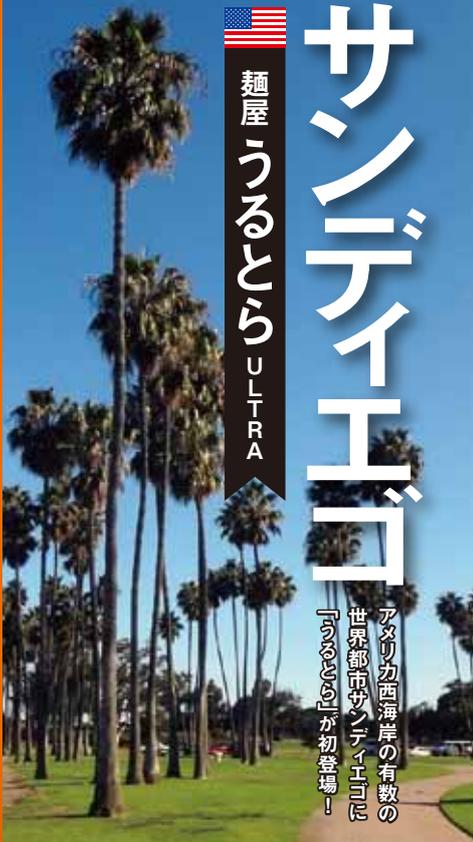
らーめん錦の最旬情報をお届け

錦通信

NISHIKI TSUSHIN



2016→2017 新店続々OPEN!

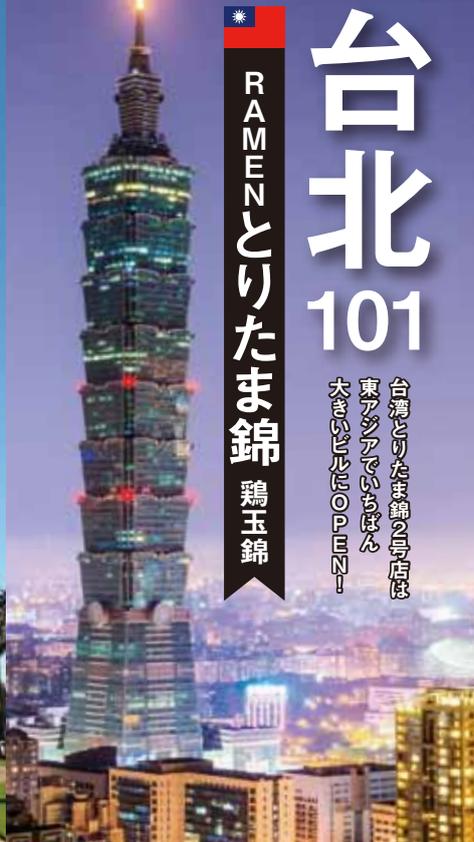


サンディエゴ

アメリカ国旗

麺屋つるとら ULTRA

アメリカ西海岸の有数の世界都市サンディエゴに「つるとら」が初登場!



台北101

台湾とりたま錦2号店は東アジアでいちばん大きいビルにOPEN!

RAMENとりたま錦 鶏玉錦



土崎

秋田市

北秋田市鷹巣の人気店が秋田市土崎にオープンしました。名物「ハイコー麺」をぜひ!

麺屋つるとら TSUCHIZAKI

錦の仕事 **TAN湯**

四種の湯(スープ) TAN湯

鶏清湯 鶏白湯 豚骨白湯 魚介豚骨

トクする人が増えてますっ♪

大好評! 錦新ポイントカード

店長日記 統括エリアマネージャー 麺屋つるとら土崎店長代理・澤田禎史

この冬の味噌を食す!



系列各店の **冬季限定&イチ押し**

お得なお年玉クーポン付き!!

2016年限りで生産終了!! 錦のお土産 箱ラーメンが当たる! クロスワードは裏表紙に掲載!!

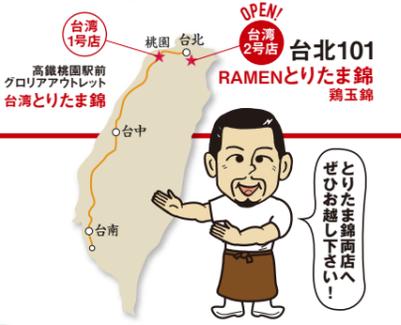


2016~2017は 錦グループの 新店が続々OPEN!

台湾にとりたま錦2号店OPEN! 今度は東アジアで一番大きいビル 台北101に登場!

2016 12/18
OPEN!

〈タイペイ イチマルイチ〉
2015年12月に台湾初上陸をはたした「とりたま錦」。その2号店が、2016年12月にオープンします。場所は台北のランドマーク「台北101」。台湾の最新人気スポットに錦系列店、登場です!



「とりたま錦のおいしさの秘密」



とりたま錦の特徴は錦自慢の二つのスープです。鶏清湯と濃厚鶏白湯が揃う、ぜいたくなラインナップになっています。台湾の人がうらやましい限りです。

錦自慢の鶏白湯が 国境を越えて大人気
ちよつど二年前。台湾北部初の大型アウトレットモール「グロリア・アウトレット」に錦系列店である「台湾とりたま錦」がオープンしました。そして、今年はその2号店が台北の注目スポットにオープンします。「台湾とりたま錦」2号店は、オープンする「台北101」は、地上101階・地下5階の超高層ビル。東アジア一高いビルは台湾のランドマークとして注目されています。2年連続で台北の話題スポットにオープンできるというのも、うれしい限りです。

濃厚豚骨白湯&鶏清湯の 麵屋うるとらが、遂に、秋田市初登場 もちろん、あの名物パイコーも!!!

2016 12/1
OPEN!



スープ完食者続出の 豚骨白湯をどうぞ!
秋田市土崎に開店した「麵屋うるとらツチザキ」は、北秋田市の「麵屋つるとら」2号店です。名物は厚切り豚ロース肉をからりと揚げた特製パイコー。外はかりつと揚がっていますが、肉質の柔らかさも感じていただける一品です。白ごま坦々パイコー麺などのメニューで登場。
つるとらは豚骨白湯と鶏清湯の2種のスープを持ち、錦グループの中でもメニューバリエーションが豊富です。コクのあるまろやかなスープは錦自慢の自家製麺とよく絡み、スープまで完食したくなるラーメン揃いです。



オープン当日の店内。人気のパイコー麺から、多彩なラーメンメニュー、ごはん類まで豊富なメニューを楽しむお客さまで賑わいました。



野菜旨塩タンメン 700円
たっぷり野菜の旨味が溶け出す、女性にもオススメのご馳走麺♪



白ごま坦々パイコー麺 900円
ラーメンの上にとんどのつた厚切り豚ロースは、からりと揚がっていて肉好きにはたまりません。ほのかに香るカレー風味が食欲をそそります。濃厚なスープがパイコーや麺に絡み、ピリ辛坦々の食感と好相性。

「うるとら」が アメリカへ初上陸
アメリカ西海岸のメキシコとの国境に近い場所にあるサンディエゴは、風光明媚で過ごしやすい世界都市。日本人観光客も多く訪れるこの街に、「うるとら」が2017年春オープン予定。錦のアメリカンドリームが始まります。

2017春 OPEN! (予定)

アメリカ西海岸の有数の世界都市サンディエゴに「うるとら」が初登場。

ULTRAは、豚骨白湯スープがメイン。見た目も鮮やかなメニューが揃います。

大館市 新メニューが登場!

- きわみ 極しおらーめん 650円
 - 極しおワンタン麺 780円
 - 極しおチャーシュー麺 850円
- じっくりと焚いた旨味たっぷりの鶏清湯と芳醇な香りが際立つ魚介出汁をかけあわせたダブルスープ。注文を受けてから一杯ごとに火入れをして、すっきりとしているながらもまろやかなコク深く旨味の強いスープに仕上げました。焚節でなければ出せない極みの一杯を是非ご賞味ください。



※写真は商品開発中のものです。実際の商品と盛り付けが異なる場合があります。また、商品名・価格が変更になる場合がございますのでご了承ください。

味噌を食す!

今だけ限定 & イチ押し

秋田市外旭川

鶏清湯

らーめん
錦
秋田本店



冬期限定

錦札幌味噌
800円を クーポンご利用で 700円



北海道の食材と緑の深い錦が作る
本気の札幌味噌ラーメン!
よつ葉バター(60g/100円)の
トッピングが超おすすめです。



スペシャルトッピング
よつ葉バター
100円



冬期限定

濃厚川尻味噌
850円を クーポンご利用で 750円



秋田市川尻

鶏白湯

らーめん
錦
秋田分店

定番の味噌ラーメンを持たない
秋田分店の貴重な冬の味・味噌。
秋田分店史上、最高濃度の
濃熟味噌ラーメンを召し上げ。



イチ押し!

味噌パイコー麺
900円を クーポンご利用で 800円



店長 澤田 史

OPEN!

秋田市土崎
豚骨白湯

麺屋
ろとら
TSUCHIZAKI

オープンしました!
「麺屋ろとら」、秋田市初上陸!
人気の名物「パイコー」乗せの
味噌ラーメンはがっつり&暖まる
冬にぴったりの一杯です。

大館市釈迦内

鶏清湯

大館錦本店



店長 木村 善行

コクのある自家製味噌スープで
冷えた体も芯からほっかほか。
白髪ネギの食感が小気味よく、
食べ進むためのいいアクセントに。



イチ押し!

ネギ味噌
780円を クーポンご利用で 680円

大館市立花

濃厚魚節

つけ麺屋
魚節

鶏清湯と魚介のダブルスープの
香り高い和風味噌ラーメン。
もやし、白髪ネギ、キクラゲの
食感がいいアクセントに。



店長 高岡 梢



イチ押し!

極上味噌ラーメン
850円を クーポンご利用で 750円

青森県平川市

鶏豚骨白湯

弘前
ろとら

炒めたもやしの香りと
白髪ネギのシャキシャキ感が◎。
自慢の濃厚鶏豚骨白湯スープが
コク深い自家製味噌と好相性。



店長 岡形 照美



イチ押し!

ネギ味噌
800円を クーポンご利用で 700円

北秋田市綴子

豚骨白湯

麺屋
ろとら

シヤキンヤキの新鮮野菜が
どーんと乗った味噌タンメン。
濃厚味噌と野菜の旨味の相乗効果で
美味しさが溢れる一杯です。



イチ押し!

味噌野菜タンメン
800円を クーポンご利用で 700円



店長 藤垣 佑樹

錦通信 特別企画

お年玉 ラーメン 全品 味噌以外もOK! クーポン券!

《ご利用期間》
平成28年12月20日～平成29年1月20日

- 右記の秋田県内各店をご利用になれます。
- ご会計時にお渡しください。
- ラーメンお食事代より100円割引とさせていただきます。
- 他のクーポン券や割引券、キャンペーンとの併用はできません。
- 一回のご来店につきお一人様1枚のご利用できます。
- 現金との引換はできません。(お釣りはできません。)

錦グループ・秋田県内7店
ラーメン全品100円引き
《ご利用期間》平成28年12月20日～平成29年1月20日

錦通信 第4号
ラーメン全品100円引き
《ご利用期間》平成28年12月20日～平成29年1月20日

旧土崎分店跡に
ついにオープン!!



秋田市土崎港北7丁目5-59
TEL.018-847-7022
《営業時間》
11:00～15:00 (LO.14:45)
17:00～21:00 (LO.20:45)
●木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



秋田市川尻若葉町4-46
TEL.018-874-7525
《営業時間》
11:00～15:00 (LO.14:45)
17:00～21:00 (LO.20:45)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



秋田市外旭川字待合16-1
TEL.018-853-4129
《営業時間》
11:00～23:00 (LO.22:45)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



青森県平川市岩館字山の井127-3
TEL.0172-44-0039
《営業時間》
11:00～15:00 (LO.14:45)
17:00～21:00 (LO.20:45)
木曜は11:00～15:00 (LO.14:45)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



北秋田市綴子大堤68-2
TEL.0186-62-3446
《営業時間》
11:00～15:00 (LO.14:45)
17:00～21:00 (LO.20:45)
●水曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



大館市立花屋敷前72
TEL.0186-49-0004
《営業時間》
11:00～15:00 (LO.14:45)
17:00～21:00 (LO.20:45)
●木曜定休 (祝日の場合営業、翌日休)
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます



大館市釈迦内字街道上142-3
TEL.0186-48-6689
《営業時間》
11:00～23:00 (LO.22:45)
●無休
●無休 ※1月1日はお休みさせていただきます

錦の**新**ポイントカードで
トクする人が
増えてますっ♪

好評につき
配布続行中!!

各店のレジにては
錦の新ポイントカードは



※錦の新ポイントカードは、
枚数に限りがございます。
※錦の新ポイントカードは、
なくなり次第終了となります。

ご飲食で
貯まる

錦の新ポイント
カードをレジで
提示すると

ご飲食
代金の

3%が

※端数は切り捨て
となります。

貯まるっ!!

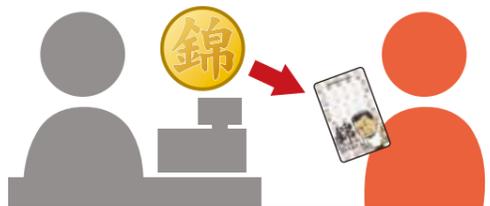
お会計で
使える

1ポイント
1円として

10円単位で

使えるっ!!

ご飲食の度に錦の新ポイントカードに
錦ポイントを貯めよう!



例: 1,000円のご飲食で
30ポイントが貯まります。

錦ポイントが貯まったら
錦の新ポイントカードで支払いをしよう!



1ポイントを1円として、
10円単位でご利用できます。

錦全店では、各種クレジットカード・電子マネーでのお支払いができます。



錦の味を支える、こだわりの仕事を紹介

錦の仕事

Nishiki of Work
シリーズ
Vol.3



湯 TANG

錦各店、味の決め手。

錦の仕事の特徴の一つは「スープ」。原点である本店の「鶏清湯」に始まり、現在では、4つのスープを使い分けています。この仕事個性の異なる各店の味をつくりあげています。

鶏清湯

錦の原点ともいえる黄金色のスープ。錦グループ「号店」「大館錦本店」の味を支える鶏清湯。新鮮な鶏ガラを大量に使用して作る透明なスープは、懐かしくて美味しいラーメンの原点です。

美味しさ沁みる白いスープ

鶏白湯

大量の鶏ガラをガン焼きしてとったスープは、鶏の旨味を凝縮した濃厚なスープ。その味に自信があるからこそ「濃熟鶏白湯」と名付けています。

旨味とコクが凝縮した濃厚さが魅力

豚骨白湯

新鮮な豚骨の豚骨を使って強火で煮だした豚骨白湯。素材を吟味しているからこそ、臭みがなく、旨味が凝縮したクタク深いスープに仕上がっています。

香り豊かな魚介出汁

魚介豚骨

サバ節やウルメ節など数種類の節を使った濃厚な魚介出汁。スープから立ち上る魚介の風味が食欲をそそります。つけ麺屋焚節でお楽しみください。



錦のスープづくりは素材へのこだわりから始まっています。上質であること、そして新鮮であることが素材選びの第一条件です。香りたつ豊かな4つのスープは、各店ならではの個性的なラーメンを作り出すベースとなっています。北海道産小麦「春よ恋」使用の自家製麺とのマッチングを楽しんでください。



四種の湯(スープ)を、錦グループ各店で、ぜひお召し上がりください。



- 2、研磨剤・洗剤などをまぜて作った、みがき粉。
- 3、合図のために片目でまばたきをすること。
- 4、鶏肉で、手羽の先の方の部分。
- 8、父や母の兄弟や姉妹の子ども。
- 9、屋根の下端の、建物の外壁より外に張り出している部分。「○○下」。
- 10、歩くこと。「駅から○○3分」など。

- 1、国が建設し、維持・管理する幹線道路。
- 5、山の表面に岩石が多くある、けわしい場所。
- 6、手元に持ち合わせているお金。
- 7、区切られた範囲の地域。
- 9、本のように綴じられた書き留めるもの「学習○○○」。「○○○パソコン」。
- 11、告げ知らせること。「仕事の進行状況を○○○○する」



http://www.crossword-free.com

錦のお土産箱ラーメンが当たる!

クロスワード正解の方に、抽選でお土産箱ラーメン(2食入り)をプレゼント!



※写真はイメージです。具は含まれません。

毎号まとめて応募すると
プレゼント数が増える!

毎号
抽選で
5名様に
当たる!!

本誌、第4号を

1問応募すると



1箱

第3号 をお持ちの方は 第4号 と合わせて

2問まとめて応募すると



3箱

第2号 第3号 をお持ちの方は 第4号 と合わせて

3問まとめて応募すると



6箱

※第2号・第3号の配布は終了となりました。

《応募方法》

答えを記入したクロスワードを切り取り、官製ハガキに貼付または封筒に入れて、下記宛先までご郵送ください。

〒017-0827 秋田県大館市宇谷地町9-7
㈱ニシキフーズ クロスワード係

★正解の方の中から、5名様に抽選で「お土産箱ラーメン」をプレゼント!

- 応募締切/平成29年1月末日、消印有効
- 当選発表/発送をもって返させていただきます。

ご贈答にもご利用いただけます。

- ご贈答でのご利用の方は、発送先をご記入ください。全国どこでも送料無料でお届けいたします。

編集後記

錦通信第4号はいかがだったでしょうか。寒さが厳しくなるこれからの季節は、あたたかい錦グループのラーメンがおすすです。12月1日に、秋田市土崎に新たに「麺屋うとら」が誕生しました。新しい錦の仲間をよろしくお願いいたします。

2016年は本当にありがとうございました。今後も、今まで以上に精進して参りますので、変わらぬご愛顧をよろしくお願いいたします。2017年もみなさまにとって、実り多い一年となりますように、心からお祈り申し上げます。



店長日記

平成 28 年 12 月

2015年10月にニシキダイナーに入社、現在は統括マネージャーです。
「麺屋うとらツチザキ」の立ち上げにも参加しています。
現場とマネージャー業の両立は多忙ですがやりがいがあります。
実は遠藤社長とは高校の同級生。
錦が大きくなっていくのを見続けてきたので、特別な感慨を持っています。
縁あってチーム錦に加わっていることを自覚し、ポジティブに働いていきたいです。

統括エリアマネージャー 澤田禎史



麺屋うとら
ツチザキを
よろしく
お願いします。