

NISHIKI 錦 PRESS vol.01

May.2021



2021年春、錦グループ最新情報

アメリカ・サンディエゴや台湾各地での 海外店舗展開に新たな動きあり

3月、アメリカ・サンディエゴで 3店舗目「ヒルクレスト」が誕生

2017年、アメリカ・サンディエゴに1号店に当たる「麺屋うるとら」クレアモント店がオープン。サンディエゴでのらーめん錦グループの歴史は、ここから始まりました。

サンディエゴの麺屋うるとらでは、日本から送った北海道産小麦使用の自家製麺と現地食材を使った豚骨ラーメンを提供。うるとら名物のパイコー麺も人気を博し、オープン当初から連日の行列がとぎれませんでした。その後もアメリカのグルメサイトのいくつかのラーメンランキングで上位に輝き、短期間に知名度を上げました。その後、2018年に2号店「ミラメサ」が誕生、順調な推移をしています。

2019年後半からの新型コロナウイルスの影響で、事態は大きく変化しました。店内飲食は縮小しましたが、ウーバーイーツ発祥の地・アメリカのデリバリー文化のシステムが力をくれました。もちろん、1日も早い店内飲食の完全再開が一番の願い。しかし、麺屋うるとらの勢いはまだ続いています。2021年3月には3号店に当たる「ヒルクレスト」をオープン。そして、秋には4号店オープンの計画も進行しています。遠く、太平洋を渡ったアメリカ西海岸で、錦イズムのラーメンが食べられています。



台湾では「とりたま錦」2店、 「麺屋うるとら」2店が展開中

台湾では、2015年グロリア・アウトレットへの「とりたま錦」の出店を皮切りに、2018年、桃園空港鉄道・長庚病院駅ビルに出店。2019年には「麺屋うるとら」の板橋店・南港店を同時オープン、現在、4店舗で展開しています。今夏、麺屋うるとらの新店オープンを控えています。

台湾の店の特徴は、北海道産小麦 100% 使用、添加物不使用の自家製麺と、錦自慢の鶏清湯・鶏白湯の2種のスープが揃っていること。2種のスープから選べるスタイルは、秋田では羨ましい限りです。台湾でも、「安心・安全なラーメンづくり」という錦イズムが貫かれています。

親日国としても有名な台湾では、日本のラーメンも人気が高く、多くの方々に愛されています。

安心・安全な店づくりの基本を遵守



コロナ禍でも安心して通える環境を スタッフ一同で守っています

秋田県内6店、青森1店で展開しているらーめん錦グループ。昨年、「らーめん錦秋田分店」がメニューを一新してリスタートしました。

秋田分店は自慢の濃熟鶏白湯を軸に、秋田では珍しい泡系スープにメニューを一新。濃くてまろやかな鶏白湯が、さらに優しく香り豊かになりました。再開を機に、チャーシューも一新。低温調理で仕上げ

た鶏ムネ肉チャーシューとピンク色の豚チャーシューは、柔らかくしっとり仕上がっています。この美味しさをぜひ味わってください。

グループ全店では四季ごとに期間限定メニューをつくり、提供しています。ぜひ、この機会にお試しください。(詳しくはnishiki-diner.com)

コロナ禍の現在、グループ各店では店頭で消毒スプレーを常備して営業しています。メニュー表や客席をアルコール消毒しながら清潔に保ち、皆様のご来店をお待ちしています。安心してご来店ください。

新型コロナウイルス
感染拡大防止対策中

〈お客様へのお願い〉新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐために、入店前・入店後の手指の消毒、お食事以外のマスク着用をお願いします。また、入店時・お会計時も間隔をあけてお並びください。お会計はトレイでの受け渡しをお願いいたします。



らーめん錦の「原点」を伝えたい!

錦が自社工場で作る自家製麺は 北海道産小麦「春よ恋」100%使用



大館市にある自社工場 様々な自家製麺を作っています

「安心・安全なラーメンづくり」を指針とするらーめん錦グループでは、麺にもこだわっています。製麺工場を持ち、小麦粉と塩、かん水のみで自家製麺をつくっています。自社専用粉は北海道産春蒔き小麦「春よ恋」100%使用。「春よ恋」は不動の人気を誇る「はるゆたか」の後継種として評価の高い品種とされています。

「春よ恋」を使った自家製麺は、ふんわりと小麦が香り、もちもちつるりとした喉越しと伸びにくさが特徴です。北海道産小麦のみで作る自家製麺は、今では希少な存在。社長の遠藤隆史は「この麺があるからこそ『錦』と自負しています。防腐剤・着色料不使用のこの麺は、「錦」の象徴的な存在といえます。

最上の小麦を使い、らーめん錦

ならではの自家製麺を仕上げるには、いくつかの工夫があります。日々の温度や湿度を配慮し、水分量を微調整しながら粉を練ります。この水分量が麺の仕上がりを大きく左右。長年、ラーメンづくりに関わった麺職人が培った技と感覚が、錦の

麺づくりの軸となって受け継がれています。麺帯状に整形してから熟成をさせ、さらに製麺後にも熟成させることで、伸びやかでもちもちした食感を生み出しています。

2013年、つけ麺屋焚節の隣に製麺専用工場を作ったことで、その工夫の質がワンランクアップ。室温4度で管理する大型冷蔵庫を設置し、ベストな状態で管理した自家製麺を各店舗に届けることが可能になりました。また、自家製麺の増産も可能になり、麺卸し業も本格始動しています。

美味しいだけでなく、安心・安全ならーめん錦各店の麺は、このような行程と意思で作られています。今日も美味しい一杯を楽しんでください。

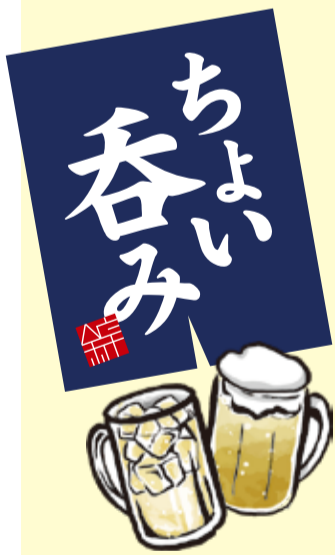


※写真はイメージです。

詳しくはこちら
錦 二シキフーズ
haruyokoi.jp



New! グループ各店で「ちょい呑み」始めました



ラーメンの前に、ちょっと呑みませんか?

おうち時間がふえて、同時に当たり前のように「おうちごはん」がふえています。外に飲みに行く機会も随分少なくなっていませんか?

錦グループ各店では、ラーメンと一緒に楽しむ「ちょい呑み」プランを始めました。家族や友達でラーメンを食べるついでにちょっと一杯。仕事帰りにお疲れさまにちょっと一杯なんていかがでしょう。ラーメン店ならではのつまみに加えて、モツ煮やポテトフライ、豚ニラ炒めなどそられるおつまみが揃っています。おつまみは、今後もリニューアル予定なので各店で確認を。

たまには気分を変えて、ラーメン屋さんでちょい呑みしませんか?

このおつまみは、お酒なしでも注文できます。ランチタイムにラーメンと一緒に注文してみてください。



お酒を飲んだら運転しないで! させないで! 当店は飲酒運転防止のため、お客様のご協力をお願いしています。

※本誌掲載内容は4月24日現在のものです。メニューが変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

<p>すっきり鶏清湯</p> <p>大館 錦本店</p> <p>大館市駅通内街道上142-3 ☎0186-48-6689 ◆11:00-21:00 (L.O. 20:30) ◆無休 ◆駐車場30台</p>	<p>濃厚コクまろ豚骨</p> <p>麺屋 うとら</p> <p>北秋田市綴子大堤68-2 ☎0186-62-3446 ◆11:00-15:00 (L.O. 14:30) 17:00-21:00 (L.O. 20:30) ◆水曜日定休 ◆駐車場20台</p>	<p>濃厚鶏豚骨魚介</p> <p>つけ麺屋 焚節</p> <p>大館市立花屋敷前72 ☎0186-49-0004 ◆11:00-15:00 (L.O. 14:30) 17:00-21:00 (L.O. 20:30) ※第2、4水曜日はランチのみ ◆木曜日定休 ◆駐車場15台</p>	<p>すっきり鶏清湯</p> <p>らーめん 錦 秋田本店</p> <p>秋田市外旭川字待合16-1 ☎018-853-4129 ◆11:00-21:00 (L.O. 20:30) ◆火曜日定休 ◆駐車場完備</p>	<p>濃厚鶏白湯</p> <p>らーめん 錦 秋田分店</p> <p>秋田市川尻若葉町4-46-1F ☎018-874-7525 ◆11:00-15:00 (L.O. 14:30) 17:00-21:00 (L.O. 20:30) ※スープがなくなり次第終了 ◆木曜日定休 ◆駐車場17台</p>	<p>濃厚コクまろ豚骨</p> <p>麺屋 TSUCHIZAKI</p> <p>秋田市土崎港北7丁目5-59 ☎0172-44-0039 ◆11:00-15:00 (L.O. 14:30) 17:00-21:00 (L.O. 20:30) ◆木曜日定休 ◆駐車場22台</p>	<p>濃厚鶏豚骨</p> <p>弘前 いちろ</p> <p>青森県平川市岩館字山の井127-3 ☎0172-44-0039 ◆11:00-15:00 (L.O. 14:30) 17:00-20:00 (L.O. 19:30) ※木曜日はランチのみ ◆無休 ◆駐車場20台</p>
---	--	---	---	---	---	--

