



VIA GROUP

2022年9月20日

ニュースリリース

報道関係各位

元祖台湾まぜそば 麺屋はなび下北沢店 関東上陸2周年！  
「チャーシュー台湾まぜそば」を1,000円（税込）でご提供します！

飲食店を中心に事業展開する株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社紅とん（東京都新宿区 代表取締役社長：楠元健一郎）が運営する「元祖台湾まぜそば 麺屋はなび下北沢店」が、おかげさまで、2周年を迎えました。この度、2周年を記念して、人気商品の「チャーシュー台湾まぜそば」通常1,420円を特別価格1,000円（税込）でご提供致します。



#### 企画背景

2020年9月に、台湾まぜそば発祥の店として知られる新山オールスターズ（愛知県名古屋市、代表：新山 直人）とのフランチャイジー契約を結び、下北沢の地に「元祖台湾まぜそば 麺屋はなび下北沢店」をオープン。おかげさまで、関東再上陸2周年を迎えました！

オープンからこれまでに、お客様に召し上がっていただいた杯数は、この2年でなんと約71,000杯!!  
これからも、台湾まぜそばを全国に届けるべく、一杯一杯、精魂込めて作り続けます!!

今回は、感謝の気持ちとこれからの決意の想いを込めての特別企画となります。

#### 企画内容

「チャーシュー台湾まぜそば」通常1,420円を特別価格1,000円（税込）でご提供します。

9月21日（水）～25日（日）までの5日間、下北沢店だけの限定開催になります。

## 台湾まぜそばとは

台湾まぜそばは、台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味のピリ辛ミンチ）を極太の麵に乗せた、汁無し麵の一種です。代表的な具は台湾ミンチ、生の刻んだニラ・ネギ、魚粉、卵黄。好みでおろしニンニクを入れ、よくかき混ぜてお召し上がりください。スープがない台湾まぜそばには通常の麵を使用すると具が絡まりにくい為、湯切りをせずに麵棒でかきまぜ麵に傷をつけて粘りを出しています。粘りが出ると同時に甘みも増して台湾ミンチと相性バッチリの麵に仕上がります。また、台湾まぜそばを食べる際にオススメしたいのが【にんにく】。大量のにんにくは躊躇する気持ちもありますが・・・思い切ってトッピングすればやみつき間違いなしです。

## 麵屋はなび提供メニュー紹介

台湾まぜそば 970 円（税込）が 1 番人気。辛くないまぜそば（キミスタ）もあります。



（画像左から）台湾まぜそば 970 円 / キミスタ 970 円 / ド肉台湾 1,370 円

## 店舗情報

### 元祖台湾まぜそば 麵屋はなび下北沢店

所在地：東京都世田谷区代沢 5-32-7 下北沢小林ビル 1F

電話番号：03-5433-3158

営業時間：平日 11:30～15:00、17:00～23:00

土日祝 11:30～23:00

## 運営会社

会社名：株式会社紅とん

本社：東京都新宿区早稲田鶴巻町 519

代表者：代表取締役社長 楠元 健一郎

設立：2015 年 4 月

資本金：5,000 万円

運営業態：炭火串焼き専門店「日本橋 紅とん」、お好み焼き居酒屋「大阪下町の味 ぼちぼち」

店舗情報：<https://movia.jpn.com/>



## 新型コロナウイルス感染防止対策

麺屋はなびは『NO！3密・YES！安心』を徹底し営業致しております

### 「NO！3密」

- ・密閉を避けるよう、入口ドアや窓を開け換気を行います
- ・密集を避けるよう、総席数を減らして営業致します
- ・密接を避けるよう、間隔を空けてお客様をご案内いたします

### 「YES！安心」

- ・店内に手指の消毒用アルコール液を設置しております
- ・テーブルはアルカリ電解水で消毒しております
- ・多くの方が触れるものは定期的に消毒します
- ・スタッフは出勤前に検温と体調チェックを行い記録しております
- ・スタッフ全員がマスクを着用しております
- ・スタッフ全員が一定時間ごとの手洗いを徹底しております
- ・お客様にはご来店時に手指のアルコール消毒と検温のご協力をお願いしております
- ・高性能空気清浄フィルター（AT254フィルター）順次設置中
- ・CO2濃度センサーを全店舗へ順次設置中。

※CO2濃度を目安に、一定水準で店内換気を実施いたします

## お問い合わせ先

### ●商品に関するお問合せ先

株式会社紅とん 企画支援部

TEL. 03-5155-6926

### ●プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社ヴィア・ホールディングス コーポレート企画室

担当：西村

TEL：03-5155-6801

e-mail：r.nishimura@via-hd.co.jp