



VIA GROUP

2022年11月14日

ニュースリリース
報道関係各位

【11月14日（月）～18日（金）までの5日間】
麺屋はなび南新宿店 OPEN 2周年記念。名古屋発祥の「台湾まぜそば」に
肉厚チャーシューをのせた「チャーシュー台湾」が、なんと1,000円（税込）！！

東京都心を中心に炭火串焼き専門店「日本橋 紅とん」を展開する株式会社紅とん（東京都新宿区 代表：楠元 健一郎）が運営する「麺屋はなび南新宿店」が、おかげさまで、開店から2周年を迎えました。

オフィスビルの建ち並ぶ一角にお店を構え、お昼は麺屋はなび、夜は日本橋紅とんとして、オフィスワーカーや地域の方々に、多くご利用いただいています。2周年を迎えた現在は、近隣の方のみならず遠方からも、名古屋のローカルソウルフード「元祖台湾まぜそば」を目的に足を運んでいただけるようになりました。この度、2周年を迎えられた感謝の気持ちを込め、その見た目からもファンの方に大人気商品の台湾まぜそば「チャーシュー台湾」を1,000円（税込）でご提供致します。

存在感がたっぷりのチャーシューと、台湾ミンチ（唐辛子とニンニクを効かせた醤油味ピリ辛ミンチ）が、ゴロゴロっとたっぷり乗っている食べ応え十分のまぜそばを、ぜひお楽しみください。

11月14日（月）～18日（金）までの5日間、
麺屋はなび南新宿店で限定開催



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）を極太の麺に乗せた、汁無し麺の一種です。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麺を使用すると具が絡まりにくい為、湯切りをせずに麺棒でかき混ぜ麺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麺に仕上がります。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。

麺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

日本橋紅とん/麺屋はなび 南新宿店

所在地：東京都渋谷区代々木 2-11-5 アクティブ新宿ビル 1F

電話番号：03-5333-5618

営業時間：麺屋はなび	平日・休前日	11:00～14:30
日本橋紅とん	平日・休前日	16:00～23:30
	土日・祝日	15:00～23:00



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
店舗情報：<https://movia.jpn.com/>

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は、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」の運営・展開を行っております。

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