2017年7月12日

ニュースリリース
報道関係各位

博多ラーメン『鶴亀堂』 にて “鶴亀堂の日” “餃子祭” を 実施いたします！

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フードリーム（所在地：東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F、代表：今井将和）は、**博多ラーメン『鶴亀堂』**において、**“鶴亀堂の日” “餃子祭”**を実施いたします！

びっくり企画その１：
毎月第２水曜日は “鶴亀堂の日”

人気メニュー「博多とんこつ」が
500 円（通常 680 円）

博多ラーメン『鶴亀堂』の一番人気メニュー“博多とんこつ（とんこつ/塩とんこつ/とんこつみそ）”各種通常 680 円が 500 円に！！7 月の開催は 7/12（水）決定です。皆様のお越し、お待ちしております！

びっくり企画その２：
7/18（火）.19（水）.20（木）は “餃子祭”

３日間の期間中、“博多とんこつ”（とんこつ/塩とんこつ/とんこつみそ）、並びに“とんこつ坦々麺” をご注文のお客様、皆様に“鶴亀餃子５個”をもれなくサービス！！

びっくり企画その３：
ポイントを集めて
餃子やラーメンを無料 Get!

ご注文時に１スタンプ捺印。３スタンプで餃子５個を無料プレゼント、さらに２スタンプ集めていただくと“博多とんこつ”ラーメンを１杯無料プレゼント！！

博多ラーメン 鶴亀堂　店舗ご案内

鶴ヶ島店 / 三芳藤久保店
春日部ユリノキ通り店 / 太田新井町店

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●
株式会社フードリーム 商品本部
TEL.03-5155-6926　FAX.03-5155-6372

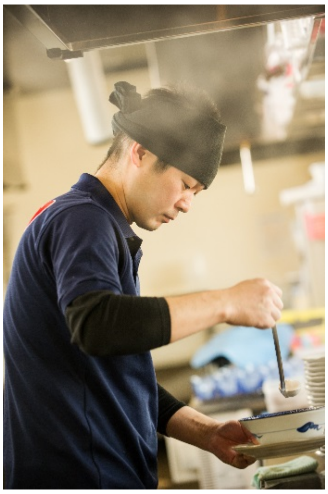
●プレスリリースに関するお問合せ先●
株式会社ヴィア・ホールディングス 企画本部
担当：黒岩
TEL.03-5155-6801　FAX.03-5155-6250
E-MAIL： s.kuroiwa@via-hd.co.jp

【博多ラーメン　鶴亀堂】ご紹介

「博多ラーメン 鶴亀堂」は名古屋生まれ。スタイリッシュなガラス張りの外装と、内側のカウンターに並ぶ途切れることのないお客様の背中で、独特の食文化をもつ名古屋っ子のハートを掴んで離さない本格純豚骨博多ラーメンです。

「鶴亀堂の奥に**ズラーッと並んでいる寸胴**を見てビックリした！」とよく言われます。鶴亀堂でラーメン１杯分のスープのために使用される**豚骨の量は全国トップクラス。濃厚でコクのあるクリーミーなスープ**を作るためには、新鮮で上質な**国産豚骨**を**通常の 1.5 倍**使い、**16 時間**じっくりと超強力直火炊きで煮込みます。すると豚骨がもつ本来の旨みや自然の甘味を絞り出すことができるのです。保存料も添加物も使われていないから、雑味のない本物の豚骨スープが味わっていただけます。
そして麺は、この豚骨密度の高い超濃厚スープにも**負けない個性**をもつ、**低加水の超極細麺**を使用。あえてスープになじみにくい麺を用いることで、**アンバランスなバランス**を実現。ここ鶴亀堂でしか味わえない味を醸し出しています。

濃厚　博多とんこつ　全部のせ
750 円
一番人気！　アツアツをお好みの麺の固さでお召し上がりください♪

濃厚　博多とんこつ
チャーシュー　930 円
トロトロのチャーシューと濃厚とんこつラーメンの相性はバッチリ！

店仕込み　鶴亀餃子
3 個　120 円 /　6 個　240 円
9 個　360 円
トロトロのチャーシューと濃厚とんこつラーメンの相性はバッチリ！