



NEWS RELEASE

2021.3.29

“伝説の名店”の味が「^{ダンチュウ}dancyu 食いしん坊倶楽部」との初コラボで復活！ 「dancyu 食いしん坊倶楽部推薦!! 虎ノ門 港屋 伝説のラー油蕎麦」を2021年4月12日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「dancyu 食いしん坊倶楽部推薦!! 虎ノ門 港屋 伝説のラー油蕎麦」を4月12日(月)に全国で新発売します。

太く食べ応えのある麺！辛さとうまみが溢れる濃厚つゆ！
著名人も愛した、魅惑の「ラー油蕎麦」



「虎ノ門 港屋」は、2002年に東京の虎ノ門で創業した立ちそば店で、ラー油を大胆に使用した斬新なメニューが各界で活躍する幾多の著名人に愛され、数々のメディアにも登場しました。そして2019年2月、多くの人から惜しまれながら突然幕を下ろした“伝説の名店”です。

今回発売する「dancyu 食いしん坊倶楽部推薦!! 虎ノ門 港屋 伝説のラー油蕎麦」は、“伝説の名店”の味わいをカップ麺で表現すべく、元店主 菊地 剛志氏と開発したオリジナルメニューです。胡椒と和山椒に加え、^{かしょう}花椒をきかせた甘い鰹だしの濃厚なつゆは、^{からかお}歯応えのよい太そばと相性抜群です。特製「港屋 辛香るラー油」で仕上げれば、ピリッとした辛さと風味豊かな味わいがお楽しみいただけます。発売に先駆けてご試食いただいた雑誌『dancyu』の会員組織「dancyu 食いしん坊倶楽部」のメンバーからも、その再現度にお墨付きを得た逸品です。

パッケージは、「虎ノ門 港屋」を愛した著名人3名から寄せられたメッセージを掲載した全3種類で展開します。

今はなき“伝説の名店”の味わいを、ぜひご賞味ください。



■商品特長

- 麺**：歯応えのよい、つゆとよく絡む太そば。
スープ：胡椒と和山椒に加え、花椒をきかせた甘い鰹だしの濃厚なつゆ。
具材：大豆由来のカットチャーシュー*、ネギ、炒りごま。
別添：特製「港屋 辛香るラー油」。辛さと香りで食欲を刺激します。

* 大豆たん白を主原料に使用し、豚肉のうまみや食感を再現した新開発の具材です。

■パッケージについて

「虎ノ門 港屋」を愛した各界の著名人を代表して、漫画家 ひろかね けんし 弘兼 憲史氏、メルセデス・ベンツ日本株式会社 代表取締役社長 兼 最高経営役員（CEO）うえの きんたろう 上野 金太郎氏、タレント かつまた くにかず 勝俣 州和氏の3名から寄せられた、「港屋」への愛溢れるメッセージを掲載しました。（全3種類）

■「虎ノ門 港屋」について

2002年、菊地 剛志氏が東京・港区の虎ノ門で創業。ラー油を使用した「冷たい肉そば」が、新しい食文化を創りました。近隣のサラリーマンのみならず、各界を代表する著名人も行列をなすなど、多くの人に愛されていましたが、2019年2月に突然幕を下ろした“伝説の名店”です。現在は、元店主 菊地氏の思いを受け継いだ「港屋2」（東京・大手町）と「Minatoya3」（東京・六本木）の2店舗が展開されています。

■「dancyu 食いしん坊倶楽部」について

1990年にプレジデント社が創刊し、日本中の食いしん坊たちに愛されてきた雑誌『dancyu（ダンチュウ）』から誕生した会員組織。食べることが大好きな食いしん坊たちの集団として、「おいしい」で日本を笑顔にする、日本の食文化をより豊かにしていくことを軸に、さまざまな活動を展開しています。2021年3月時点の会員数は約7,000人。

[URL] <https://dancyu.jp/series/club>

■商品概要

商品名	dancyu 食いしん坊倶楽部推薦!! 虎ノ門 港屋 伝説のラー油蕎麦
内容量	97g (麺 72g)
JAN コード	4902105266472
ITF コード	14902105266479
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入
希望小売価格	220 円 (1 食/税別)
発売日	2021 年 4 月 12 日 (月)
発売地区	全国