

とりのすけ春季限定「王道 油そば」登場

混ぜるほど旨い、4段階の味変が楽しめる一杯を期間限定で提供開始

株式会社ウィズリンク(本社:広島県広島市、代表取締役社長:安蒜之彦)が展開するラーメンブランド「とりのすけ」では、2026年3月12日(木)より、春季限定メニュー「王道 油そば」および「王道 油そばDX」を全国のとりのすけ店舗にて提供いたします。

「とりのすけ」は、鶏の旨味を活かしたラーメンづくりを通じて、お客様一人ひとりの「美味しい体験」に寄り添ってきました。

今回の春季限定商品では、「食べ進めるほどに楽しみが広がる一杯」をテーマに、混ぜることで完成する「まぜそば」の魅力を、より直感的に、より楽しく味わっていただける商品として開発しました。

※店舗により売価は異なります

■商品特徴

●まずはそのまま、そして味変へ

「王道 油そば」は、もちもちとした太麺に、鶏がら醤油をベースとした特製ダレと香味油を絡めた、スープのない「まぜそば」です。まずは具材と麺をしっかり混ぜ、そのままの味わいで、鶏のコクと醤油の旨味をお楽しみいただけます。

●DXだからこそ楽しめる、4段階の味変体験

「王道 油そばDX」では、天かす・粉チーズ・マヨネーズを加えることで、味わいが段階的に変化していきます。サクサク食感、濃厚なコク、そして最後はヤミツキになる味わいへと、一杯の中で表情を変える「味変の楽しさ」を、最後の一口まで体験できる一杯です。

期間限定

油そばとは
スープを使わず、特製ダレと香味油を麺に絡めて味わう「まぜそば」。混ぜるほどに旨さが深まる、新感覚ラーメンです。

3度の味変が楽しめる

油そばDX 850円 (税込935円)
大盛1,000円(税込1,100円)

究極の味変4STEP

- ①よく混ぜてそのまま!
- ②天かすでサクサク食感!
- ③チーズで濃厚クリーミー!
- ④マヨネーズでジャンクなめ!

王道油そば単品(天かす・粉チーズ・マヨネーズなし)
750円(税込825円)/大盛900円(税込990円)

王道油そばアンバー(一部店舗限定)
小盛 850円(税込935円) 大盛 950円(税込1,035円)

※店内に販売されている商品はすべて税込価格です。

■商品ラインアップ



王道油そば単品



油そばDX

■販売期間

2026年3月12日(木)～2026年5月予定

■販売店舗

埼玉県:坂戸につさい店

香川県:さぬき浜街道丸亀店、観音寺店

愛媛県:フジ東予店

岡山県:志戸部店、倉敷羽島店、イオンモール倉敷店

広島県:東海田店、廿日市梅原店、八木店、上安店

熊本県:嘉島店

■『とりのすけ』について

2004年、広島に一号店を開店。国産の上質な鶏を丁寧にローストし、濃厚に炊き出したスープを主体に、鶏の旨味を感じられるラーメンを提供し続けています。2013年には「廿日市梅原店(広島)」がミシュランガイド特別版に掲載されました。

■株式会社ウィズリンクについて

株式会社ウィズリンク(本社:広島県広島市、代表取締役社長:安蒜之彦)は、ラーメン・つけ麺を中心とした外食事業を展開する企業です。1992年の創業以来、食を通じて地域と人をつなぐことを目指し、「ばり嗎」「とりのすけ」「風雲丸」など複数ブランドを国内外で展開しています。2026年3月現在、国内42店舗・海外30店舗の計72店舗を運営(直営・FC含む)。2019年より株式会社吉野家ホールディングスの100%子会社としてグループに参画し、海外展開も積極的に推進しています。

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社ウィズリンク

企画本部 広報・PR

koho-pr@with-link.co.jp

TEL 082-849-6004