

とりのすけ秋季限定「濃厚担々麺」登場

赤か、黒か。それとも両方か。
選べる3つの味で楽しむ濃厚担々麺を、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)が運営するラーメンブランド「とりのすけ」は、2026年10月1日(木)より、秋季限定メニュー「濃厚担々麺」を期間限定で販売いたします。

担々麺は、とりのすけの期間限定メニューとして毎回姿を変えながら提供し、そのたびに多くのお客様にご愛顧いただいていた定番の一杯です。今回は、とりのすけ自慢の鶏白湯スープに練りごまをたっぷり合わせ、ごまの芳醇な旨みと濃厚なとろみを追求した、これまでにない濃厚な一杯に仕上げました。

今回は、ラー油の「王道の赤」、マー油の「極みの黒」、その両方を一杯で味わえる「赤×黒」の3種類をご用意。お好みに合わせて選べる、この秋だけの担々麺をぜひお楽しみください。

■商品特徴

●ごまの濃厚なコクと、とりのすけらしい鶏の旨味

とりのすけ自慢の鶏白湯スープに、練りごまをたっぷり合わせた、とろみのある濃厚スープです。これまでの期間限定商品の中でもトップクラスの濃厚さでありながら、鶏の旨味もしっかり感じられます。中太麺にスープがよく絡み、甘辛ミンチともやしとの相性も抜群です。

●赤の刺激、黒の旨味。選べる 3つの味わい

ラー油のピリッとした辛さが効いた「王道の赤」、マー油の香ばしさが広がる辛さ控えめの「極みの黒」、そして両方を一杯で楽しめる「赤×黒」の3種類をご用意しました。「赤×黒」は、混ぜ合わせることで第三の味わいへと変化します。



■商品ラインアップ



濃厚担々麺 王道の赤
979円



濃厚担々麺 極みの黒
979円



濃厚担々麺 赤×黒
1,012円

■販売期間

2026年10月1日(木)～2026年11月末予定

※終了日は店舗により異なります。

※販売期間内に選べる3種を是非！お楽しみください。

■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、高松木太店

愛媛県:フジ東予店

岡山県:倉敷羽島店、イオンモール倉敷店、志戸部店

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、光の森店

■『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。2003年の創業以来、「食を通じて、地域と人をつなぐ」を理念に掲げ、「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8月末現在、国内44店舗・海外28店舗、合計72店舗を運営(直営・FC含む)。「ばり嗎」は特にグローバル展開を進めており、シンガポール・マレーシア・インドネシア・香港・フィリピン・オーストラリア・イギリスなど7か国・地域に進出済みです。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、経営基盤の強化と海外展開の加速を推進。今後も、国内外のお客様に「美味しさと感動を届ける」外食ブランドづくりを目指しています。

<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