

とりの助 冬季限定メニュー「こくうま味噌ラーメン」2種を12月2日から販売開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2 代表取締役 秋月大輔）が店舗展開しておりますラーメン「とりの助」は、2021年12月2日から「こくうま味噌ラーメン」2種を期間限定で販売します。

2021年とりの助冬の限定商品は「こくうま味噌ラーメン」。2020年冬の限定メニューとして大好評をいただいた商品が、ご好評にお応えして再登場します。

「こくうま味噌らーめん」は、酒粕を使用した濃厚なスープで心も身体も温めてくれる、寒い冬に美味しい一品です。寒い冬に、とりの助のラーメンで温まっていたきたいという想いから開発をしました。濃厚な鶏スープに味噌を合わせ、さらに酒粕を使用することでとろみと甘さをプラス。思わず最後の一滴まで飲み干してしまいたくなるほどの旨味とほのかな甘味がつまっています。トロトロのスープが絡んだ玉子麺をすすると、身体の芯からぽっかぽか。満足感とボリューム感で、心も身体も温まります。

さらに、味玉、海苔、チャーシュー1枚をトッピングした「こくうま特製味噌ラーメン」もお勧め。贅沢トッピングで、満足感は最高潮。ぜひご来店いただき、こだわりの一杯をお召し上がりください。

こくうま味噌ラーメン

販売期間 2021年11月18日～2022年3月（予定）

※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

※一部取り扱いのない店舗もございます。



こくうま味噌ラーメン
850円（税込935円）



こくうま特製味噌ラーメン
1,050円（税込1,155円）

とりの助について

2004年誕生、鶏スープにこだわったラーメン専門店。鶏の旨味を凝縮した「鶏醤油」、鶏の旨味を引き出した、コラーゲンたっぷりの鶏白湯ラーメン「濃厚鶏そば」を中心に、豊富な種類のラーメンを取り揃えています。鶏の旨みを最大限に引き出すべく、丁寧にローストした鶏を使用し、香味野菜とともに煮出して完成したオリジナルスープ。仕込みに一晚、煮込みに一晚。独特の香りにとろみのある、渾身のスープが完成しました。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク
企画本部 佐伯
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2
携帯電話 080-6339-4823
Tel (082)849-6004
saekit@with-link.co.jp