

とりの助 春季限定メニュー「甘辛醤油ラーメン」を3月10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 代表取締役社長 富谷薫）が展開するフランチャイズラーメンチェーン「とりの助」では、3月10日（水）から期間限定で「甘辛醤油ラーメン」を発売します。

「甘辛醤油ラーメン」は、醤油ベースの甘いスープがクセになる一杯です。

自慢の鶏白湯スープと鰹スープを合わせた特別なダブルスープを使用。甘みをプラスした新しい味、アクセントのブラックペッパーがヤミツキになります。初めての甘いラーメンに最初は戸惑っても、食べ進めるうちに虜になること間違いなし！是非一度お召し上がりください。

さらに、味玉、海苔、チャーシュー1枚をトッピングした「贅沢甘辛醤油ラーメン」もお勧め。贅沢トッピングで、満足感は最高潮。

一部店舗では持ち帰りにも対応。ご自宅や職場でも、こだわりの味をお召し上がりいただけます。

甘辛醤油ラーメン

販売期間 2021年3月10日～2021年4月（予定）
※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

販売価格 甘辛醤油ラーメン 税込790円
贅沢甘辛醤油ラーメン 税込990円

実施店舗

埼玉県：坂戸につさい店、上里店
香川県：観音寺店、さぬき浜街道丸亀店
愛媛県：フジ東予店
岡山県：倉敷羽島店、東平島店
広島県：西条寺家店、廿日市梅原店、八木店
島根県：大田店

※内容は発表時のものです。予告なく内容の変更や販売の中止を
する場合がございますのでご了承ください。

※店舗により一部金額、内容が異なる場合がございます。



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
Tel (082)849-6004
携帯電話 080-6339-4823
saekit@with-link.co.jp
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2