

とりの助 冬季限定メニュー「金澤とりみそらーめん」を12月1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 秋月大輔）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、12月1日（木）から期間限定で「金澤とりみそらーめん」を発売します。

濃厚で甘みのある金澤みそと贅沢な旨味のスープが会い、味わい深いみそらーめんが誕生しました。にんにくの風味とあおさをアクセントに甘辛い豚バラ肉もたっぷりトッピング。肉の旨さも相まって奥行きのあるスープに仕上がっています。また甘辛醤油味のジューシーな豚肉を盛合せた「豚血別盛」もご用意。ラーメンのトッピングはもちろん、ご飯にのせて丼にしたり、ビールのお供にも嬉しい一品です。食べごたえある冬にしか味わえない名作を、ぜひ一度お召し上がりください。

一部店舗では持ち帰りにも対応、ご自宅や職場でも、こだわりの味をお楽しみいただけます。

金澤とりみそらーめん

販売期間 2022年12月1日～2022年2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 金澤とりみそらーめん 税込 946円

豚血別盛 税込 198円

実施店舗

埼玉県：坂戸につきい店、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：志戸部店

広島県：八木店、廿日市梅原店、東海田店

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