NEWS RELEASE

2017 年 11 月 2 日

報道関係各位

株式会社アスラポート・ダイニング

老舗味噌ラーメンブランド「どさん子」プロデュース

新ラーメンブランド「辛味噌麺 かのと」東京都千代田区にオープン!!

株式会社アスラポート・ダイニングのグループ会社である株式会社アスラポート（代表取締役社長：檜垣周作、本社：東京都品川区）は、老舗味噌ラーメンブランド「どさん子」プロデュースの新ラーメンブランド「辛味噌麺　かのと」市ヶ谷店を、11 月 13 日（月）、東京都千代田区にオープンいたしますので、お知らせ致します。



■新ブランド『辛味噌麺　かのと』

株式会社アスラポートは、創業から 57 年の歴史を持つ老舗味噌ラーメンブランド「どさん子」の流れを汲みつつも、深みのある辛さを求めるお客様をターゲットとした新ブランド「辛味噌麺　かのと」を立ち上げました。このブランドの特徴は次のとおりです。

・北海道産の特製味噌に、10 数種類のスパイスを独自配合して仕上げた辛味噌スープが、「どさん子」ラーメン伝統の中太縮れ麺（北海道産小麦粉 100%使用）と、絶妙に絡みます。
・ボリューム感あふれる 300g 超のもやしに、厚み 1 ㎝以上の厚切りチャーシューをトッピング。更にスライスチャーシューの代わりに角切り肉と温玉をセットにしたお得な「市ヶ谷盛り」シリーズをメニューにご用意いたしました。
・限りない辛さを求めるお客様のために、『辛玉』を用意。唐辛子、山椒、ニンニク等を、時間をかけて炒め、香りと辛味を十分引き出したペーストを塊で豪快にトッピング。スープに溶いて、刺激的な辛さをお楽しみください。
・辛味噌スープの新しい楽しみ方として、『オリーブオイル』を客席に常備。スープをお好みで、マイルドな辛さに仕上げることが出来ます。

・厚切りチャーシューを『ライ玉（ライス＋温泉玉子)』に乗せて、自慢の辛味噌スープをかける、ご飯の新たな食べ方も併せてご提案します。
・毎月 29 日は、「肉の日」。同日限定商品として、厚さ 1 ㎝のチャーシューを 10 枚乗せた『SP かのと肉道（にくどう）～2910～』を、1 杯 1,000 円、数量限定でご提供します。



「辛味噌かのと　２㎝」

ベースとなる辛味噌スープに、厚さ１㎝超のチャーシュー２枚をトッピングした基本の一品。税込 690 円。



「辛味噌温玉かのと　２㎝」

「辛味噌かのと２㎝」に温玉をプラス。温玉を崩すとマイルドな味が楽しめます。税込 760 円。



「辛味噌かのと市ヶ谷盛り　４コロ」

スライスチャーシューの代わりに角切り肉 4 個と温玉をトッピングしたお得な「市ヶ谷盛り」。税込 690 円。



「激辛！温玉かのと　２cm」

「辛味噌かのと２cm」に、「辛玉」をトッピングした、激辛の一品。税込 810 円。



「激辛！温玉かのと　４cm」

「激辛！温玉かのと　２cm」のチャーシューを４枚に増やして温玉を付けた、ボリュームと辛さを同時に楽しめる一品。税込 960 円。



「激辛！温玉かのと市ヶ谷盛り８コロ」

「市ヶ谷盛り」角切り肉を８個に増やし、「辛玉」を加えた一品。税込 890 円。



「SP かのと肉道（にくどう）～2910～」

毎月２９日、「肉の日」に限り、数量限定税込 1,000 円でご提供。チャーシューを 10 枚トッピングした、肉道を極めるマニア必食の一品です。

【メニュー一覧】

辛味噌かのと　２cm	690 円	激辛！かのと　２cm	740 円
辛味噌温玉かのと　２cm	760 円	激辛！温玉かのと　２cm	810 円
辛味噌かのと　４cm	840 円	激辛！かのと　４cm	890 円
辛味噌温玉かのと　４cm	910 円	激辛！温玉かのと　４cm	960 円
辛味噌かのと市ヶ谷盛り４コロ	690 円	激辛！かのと市ヶ谷盛り４コロ	740 円
辛味噌かのと市ヶ谷盛り８コロ	840 円	激辛！かのと市ヶ谷盛り８コロ	890 円
SP かのと肉道（にくどう）～2910～			1,000 円

■辛味噌麺『かのと』の試み

「辛味噌麺 かのと」は、新たなメニュー開発に合わせた、将来のフランチャイズ化を見据えた店舗造りを進めます。具体的には、以下の内容をブランドのコンセプトの根幹として位置付けております。

・昨今の人材不足、人材採用への投資を軽減し、確実に利益を出せる店舗とすべく、従業員１名で全ての運営を行うワンオペ店舗（※）を前提として、オペレーション手法と店舗を設計します。

・ワンオペ実現のため、券売機と連動した KDR（オーダー確認モニター）を厨房内に設置し、オーダーテイク、食券の受け取りに人員を必要としないシステムを導入します。

・配膳及び下膳は、商業施設のフードコートと同様の方式を採用。商品完成時にモニターにて食券の番号を呼び出すことで商品をお客様ご自身で取りに来ていただき、下膳もお客様に行っていただきます。

・昨今インスタグラム、Twitter及びFacebookなどのSNSを使ったブランド認知は必須となっております。今回「辛味噌麺　かのと」は、日本最大級のSNS映え観光情報メディア「スナップレイス（https://snaplace.jp）」とコラボし、究極の「SNS映え」を目指したラーメン『SP かのと肉道（にくどう）～2910～』を開発しました。

※オープン当初はヘルプ要員を含めて2名～3名体制でスタートします。

■店舗概要

開店日時　2017 年 11 月 13 日（月）11:00
所在地　　東京都千代田区九段北 4－2－11　星光ビル１F
電話番号　03-6261-1930
席　　数　カウンター18 席
営業時間　〈月～金〉11:00～23:00
　　〈土〉11:00～21:00
　　〈日・祝〉定休日



■株式会社アスラポート　（http://www.asrapport.com/company.html）

本社所在地：東京都品川区西五反田 1-3-8　五反田御幸ビル 3F

代表取締役社長：檜垣　周作

事業内容：焼肉店・居酒屋（焼鳥業態等）・ラーメン店等の直営事業及びFC事業

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート・ダイニング（株式会社アスラポート　グループ会社）　担当：伊奈（いな）

TEL：03-6311-8892　/ mail：info3069@asrapport-dining.com