NEWS RELEASE

2021 年 7 月 7 日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス

あわせて 112 年の歴史を持つラーメンのコラボレーションが実現

どさん子×梅光軒「旭川 鮭節醤油ラーメン」発売

株式会社ＪＦＬＡホールディングスのグループ会社である株式会社アスラポート（東京都中央区、代表取締役社長：檜垣周作）は、「どさん子」と旭川ラーメン「梅光軒」のコラボレーションラーメン「旭川　鮭節醤油ラーメン」を、2021 年 7 月 5 日からどさん子グループの店舗にて販売を開始いたしました。



梅光軒は、庶民の食事でもあるラーメンを松竹梅の「梅」に見立て「梅に光を当てる」という思いを込め、1969 年に旭川の地で創業いたしました。50 年経った今でもそのころの思いのまま、今では旭川を代表するラーメン店として、時代が変わっても「変わらない味」のために進化し続けております。トンコツ、鶏ガラから摂れる「動物系」スープに、煮干し、昆布から摂れる「魚介系」のうまみを加えたダブルスープが特徴です。

どさん子は 1961 年創業のラーメンブランドです。どさん子を代表する味噌ラーメンには札幌の岩田醸造製の赤味噌「紅一点」を贅沢に使用しております。まったりとしたコクと深みのある秘伝のスープは、どこか懐かしさのある味わいです。

コラボレーションラーメン「旭川　鮭節醤油ラーメン」は、梅光軒の特徴を生かした上でさらに「鮭節」を加え、魚介感と北海道感を出しています。梅光軒の二代目店主、井上雅之氏総監修の元、味噌ラーメンが売りのどさん子でも自信を持って提供できる醤油系ラーメンに仕上げました。

【商品概要】



旭川鮭節醤油ラーメン
950 円（税込）

最初はそのままでスープと麺を食べていただき、味変でお好みの量の鮭節をスープに溶かしてお召し上がり頂けます。

※販売中の店舗は下記 URL よりご確認ください。
http://dskgroup.co.jp/dsk/wp-content/uploads/2021/07/a54f7e978ec450f34f6a3de5cc780254.pdf

【梅光軒について】

トンコツ、鶏ガラから採れる「動物系」スープに、
煮干し、昆布から摂れる「魚介系」の旨味を
加えた「ｗスープ」で、特注で作られる
中細ちぢれ麺との相性も絶妙な
北海道旭川を代表するラーメン店。
国内 10 店舗、海外 7 店舗の合計 17 店舗を展開。



梅光軒ブランドサイト　http://www.baikohken.com/
どさん子ブランドサイト https://dskgroup.co.jp/

■株式会社オーシャン
本社：〒079-8442 旭川市流通団地 2 条 5 丁目 22 番 2
代表者：代表取締役社長　井上　雅之
事業内容：ラーメン「梅光軒」の運営他外食事業やプロデュース業など
URL：http://ocean2006.com/

■株式会社アスラポート
本社：東京都中央区日本橋蛎殻町 1-5-6　盛田ビルディング
代表者：代表取締役社長　檜垣　周作
事業内容：居酒屋、ラーメン、とんかつ業態などの直営事業及び FC 事業
URL：http://asrapport.com/
グループ店舗数：272 店舗（2021 年 7 月 1 日現在）

■株式会社 JFLA ホールディングス

本社：東京都中央区日本橋蛎殻町 1-5-6　盛田ビルディング

代表者：代表取締役社長　檜垣　周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び店舗運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、食品類加工卸及び小売等

URL： https://j-fla.com/

グループ総店舗数：560 店舗（2021 年 3 月 31 日現在）

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アスラポート　どさん子事業本部　担当：仲本

TEL：03-6311-8915　/ mail： dsk_inquiry@dskgroup.co.jp