



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

株式会社ロッテ  
2018年1月30日



# つけガーナ2018

## ～トリュフの香り～



「麵屋武蔵」2店舗で、2018年2月3日(土)から数量限定発売



株式会社ロッテと人気ラーメン店「麵屋武蔵」がコラボレーションし、2月3日(土)から2月14日(水)まで、バレンタインデーに向けたつけ麺メニュー『つけガーナ2018 ～トリュフの香り～』を数量限定で販売します。10年目を迎えた今年は、ガーナミルクを約1枚使用した見た目もかわいい絶品つけ麺が誕生しました。今年の『つけガーナ』のポイントは、ふんだんに使用したトリュフと、ハートをガーナミルクであしらったつけ汁。「麵屋武蔵」だからこそ実現したコクと甘みの絶妙なバランスをぜひお楽しみください。

ロッテでは、チョコレートを調味料として普及させ、「チョコごはん」という新たな食シーンを創造する試みに取り組んでいます。バレンタインデーに向けて、今年もコラボレーション企画を行っております。

### 【商品概要】

- ・商品名 : 『つけガーナ2018 ～トリュフの香り～』
- ・販売期間 : 2018年2月3日(土)～2月14日(水)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 新宿総本店、浜松町店
- ・販売数量 : 各店1日20食限定
- ・価格 : 1,110円(税込)



※ 商品特長の詳細、店舗情報は、2枚目をご覧ください。



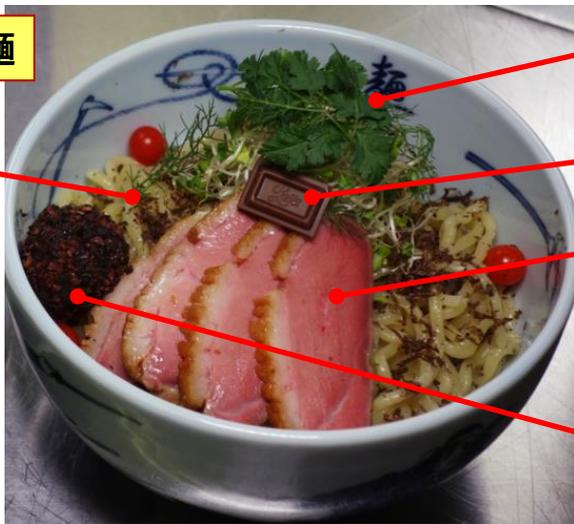
社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

## 『つけガーナ2018 ～トリュフの香り～』参考資料

### 麺

#### 『つけガーナ2018』のポイント① ふんだんに使用したトリュフ

高級食材トリュフをふんだんに使用。トリュフを削って上からかけるだけでなく、中太麺にもトリュフオイルを絡め香り豊かに。トリュフの風味をお楽しみください。



ウイキョウの葉とセルフィーユの葉のミックスハーブ

ガーナミルク

鴨肉

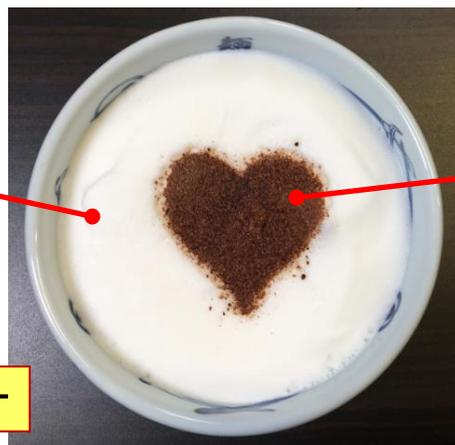
オレンジの果汁、チャーシューのタレ、青山椒と煮たジューシーなのにさっぱりした味わい。トリュフとの相性も抜群。

卵ボール

卵を凍らせて黄味だけを取だし、昆布出汁に漬けたもの。カカオニブ、乾燥したオリーブ、塩昆布を周りに付けて味のアクセントに。

#### 『つけガーナ2018』のポイント② ガーナミルクを使用したつけ汁

ガーナミルクと牛コンソメベースのスープに、人参・たまねぎ・ウイキョウなどの香味野菜を合わせたスープ。さらに、昆布で出汁を取った牛乳をムース状にして演出。見た目だけでなくおいしいアクセントに。



### つけ汁

ガーナチョコパウダー

凍らせたガーナミルクを細かく粉砕しハートにかわいらしくトッピング。

スープ割り

乾燥したポルチーニ茸を使用。ガーナときのご類の相性をお楽しみください。

## 麺屋武蔵『つけガーナ2018 ～トリュフの香り～』の商品特長

1. ロッテと麺屋武蔵とのコラボレーション10年目はふんだんに使用したトリュフと、ハートをガーナミルクであしらったつけ汁がポイントのオリジナルつけ麺です。
2. 麺には、ガーナミルク1かけ、ふんだんにふり掛けたトリュフ、鴨肉、カカオニブ等をまぶした卵ボール、ウイキョウを中心とした野菜類をトッピング。麺にもトリュフオイルをまぶし香り豊かに仕上げました。
3. つけ汁は、ガーナミルク0.7枚と牛コンソメベースのスープに、香味野菜をあわせた、酸味が特長のスープです。さらに、昆布で出汁を取った牛乳をムース状にして演出しており、見た目だけでなくおいしいアクセントになっています。凍らせたガーナミルクを細かく粉砕し、バレンタインらしくハートにかわいらしくトッピングしています。
6. ターゲットは20～30代女性を想定しています。“チョコごはん”としての麺の新しいおいしさを提案いたします。

### 【店舗情報】

・「麺屋武蔵」新宿総本店

営業時間：11:00～22:30（偶数月第1月曜20:00閉店）

定休日：無

東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1（ケイワン）ビル1階 03-3363-4634

・「麺屋武蔵」浜松町店

営業時間：11:15～22:15（偶数月第3土曜20:00閉店）

定休日：無

東京都港区浜松町1-29-6 セントラルビル1階 03-5472-3634