



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

2019年2月12日(火)

完食した後、器に残るのはカカオの新しい可能性！
ロッテ中央研究所が協力した「カカオバター」を使用



金乃ショコら〜麺 LOTTE

「麵屋武蔵 神山」で、2019年2月14日(木)から 数量限定発売



株式会社ロッテが協力し、手作業でカカオから搾り出した貴重なカカオバターを使ったラーメン『金乃ショコら〜麺』を人気ラーメン店「麵屋武蔵」の20周年企画「金乃武蔵」の一環として、バレンタインデーである2月14日(木)から2月17日(日)まで数量限定で販売します。

ロッテと麵屋武蔵は、2009年からチョコレートを使ったラーメンを開発し、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。取り組みを始めて11年目の今年は、チョコレートの原料であるココアバターに注目。料理に使えるのではないか、というひらめきから、両社で最適なカカオの選定、搾油(採取)方法などの検討を重ね、カカオバターの風味が楽しめるラーメンが誕生しました。

ロッテでは今後もチョコレートはもとより、カカオの新たな可能性を探る取り組みを続けます。ラーメンの専門家とチョコレートの専門家がタッグを組んだ至極の一杯です。

【商品概要】

- ・商品名 : 『金乃ショコら〜麺』
- ・販売期間 : 2019年2月14日(木) ~ 2月17日(日)
- ・販売店舗 : 麵屋武蔵 神山
- ・販売数量 : 1日10食限定
- ・価格 : 2,160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
「シャルロット」

『金乃ショコラ～麺』参考資料

麺屋武蔵『ショコラ～麺』の商品特長

1. ラーメンの専門家「麺屋武蔵」とチョコレートの専門家「ロッテ中央研究所」がタッグを組んで、チョコレートの原料である**カカオバター**を**香味油**として使用した**ラーメン**です。ロッテと麺屋武蔵は、チョコレートを使ったラーメンを開発して今年で11年目。今までの経験と**ロッテ中央研究所の持つカカオ加工の技術**を活かしました。
2. チョコレートの原料であるカカオバターはカカオ豆を発酵、乾燥、粉碎、焙煎したカカオニブを圧搾して採取します。今回使用している**カカオバター**は**手作業**で採取。**カカオニブ1kgから200cc程しか採取できません**。ロッテ中央研究所が協力して、選定したカカオニブから、独自の**方法**で採取したカカオバターです。
3. **麺**には、カカオバターを採取した際に出る**ココアパウダー**を**練り込み**ました。また、ゆでるお湯にもココアパウダーを使用。麺にカカオの香りを閉じ込めました。
4. **スープ**には、カカオバターとの相性を考え、「**エゾ鹿**」を使用。北海道の食肉料理集団「エレゾ」から、極上の**エゾ鹿**を仕入れました。骨と肉と赤ワインをベースに、さらにひき肉を入れてスープを作成。最初の**仕込み**から**完成まで丸4日**、**材料1kgから500ccしか取れない贅沢なスープ**です。純粋にスープとカカオバターの味わいを楽しんでもらうため、塩や醤油などの調味料は一切使用しておりません。
5. トッピングとして、**エゾ鹿のロース**を使用。**カカオバター**を使って**真空でマリネ**し、1時間ほど低温調理しました。カカオの香りをまとったエゾ鹿の肉の味わいが楽しめます。
6. ターゲットは20～30代女性を想定しています。

メニュー開発者から見た「カカオバター」とは



麺屋武蔵 杉山浩二

ロッテとのチョコレートを使ったラーメンを開発していく中で、チョコレートはもちろん、チョコレートの原料であるカカオにも、食材としての可能性があるのでは、と感じていました。ロッテ中央研究所でチョコレートの作り方について説明を受けて、原料の中でも特にカカオバターの豊かな香りに心動かされ、ぜひラーメンの香味油に使いたいと考えました。

手作業でカカオバターを採取するのは、カカオニブや機材の温度を適温にしないとうまく採取できず、非常に繊細です。ただ手作業で採取することでより芳醇な香りを引き出すことができます。カカオには食材としての可能性がまだまだ残っていると感じています。



手作業でのカカオバター採取



今回使用しているカカオバター(右)とカカオニブ

麺屋武蔵特別企画「金乃武蔵」とは

「革新的で上質」……それが麺屋武蔵のお客様に抱いてほしいイメージです。麺屋武蔵が創業して20年を迎えた2015年から、今一度、ラーメンの新しい扉を開ける革新的で上質な一杯を食べてほしいと企画。

今まではラーメンの固定概念にとらわれ、「ラーメンだから」という理由で多くの可能性を見逃してきました。

もっとイマジネーションを働かせ、大胆で自由な発想からラーメンを作りたい！

そんな思いから生まれました。

【店舗情報】

麺屋武蔵 神山

営業時間:平日 11:00～22:30 土・日・祝 11:00～22:00

※奇数月 第3土曜日 20:00閉店

定休日:無

東京都千代田区内神田3-8-7 グラン・フォークス神田ビル 03-3256-3634