



※「ガッチャンコ」とは…

「くっつける」「ひとつになる」という意味で使われる言葉。HBCが、人と人、地域と地域を「つなぐ」存在でありたいという願いがこめられています。

2024年1月26日

消えゆく、昔ながらの「正統派 札幌みそラーメン」とは！？

札幌の名店「MEN-EIJI」が手がける 令和版！正統派・札幌みそラーメン

産声あげた「札幌みそクラシック」を HBC ショップ限定販売！



HBC 北海道放送は、札幌の有名ラーメン店「MEN-EIJI」が、懐かしくも新しい「NEO 正統派・札幌みそラーメン」を開発する様子を追いかける、特別番組「EZO 麺魂」を1月27日に放送します。そこで産声をあげた令和版！正統派・札幌みそラーメン「札幌みそクラシック」を同社が運営する「HBC ショップ」にて限定販売します！

(販売ページ URL: <https://hbcshop.jp/item-list?campaignId=8908>)※1月27日から購入可。

【消えていく 伝統的な正統派・札幌みそラーメン】

戦後まもなく誕生した『札幌みそラーメン』。昭和30年代頃の札幌市内には、数多くのラーメン店が軒を連ねていました。平成に入ると、東京スタイルのラーメンなども進出し、現在、札幌でラーメンを出す店は1,000軒を超えていると言われています。しかし、ラーメンのスタイルが多様化する一方で、黄色い中太ちぢれ麺、みそ味のまろやかなコクのあるスープ、そして、もやしなどの炒め野菜がのった伝統的な正統派・札幌みそラーメンを提供するお店は減少の一途を…。

【札幌の有名ラーメン店「MEN-EIJI」】



創造性豊かな唯一無二のラーメンが人気を博す「MEN-EIJI」。ミシュランガイド北海道 ビブグルマン受賞など、受賞歴も華々しい札幌の有名店です。多数の北海道産小麦を使った自家製麺、北海道産素材に拘った一杯を提供しています。「このままでは伝統の札幌みそラーメンがなくなってしまう」と話すのは店主・古川淳さん。伝統の札幌みそラーメン存亡の危機に立ち上がりました。

「今、この時代だからできるあ頃のみそラーメンを！」札幌のラーメン文化をけん引する古川さんが、伝統の製法と味を守りながら、独自の感性を注ぎ込む、新たな札幌みそラーメンを、今ここに開発！

【HBC ショップ限定販売！「札幌みそクラシック」】

札幌みそラーメンといえば、黄色く縮れた麺ですが、普段「MEN-EIJI」で使われるのは、道産小麦の風味を生かし、強いコシと滑らかさも兼ね備えた、色は少し白く、ストレートに近い麺。その少し白い麺を札幌ラーメンらしい黄色にするため古川さんが試みたアイデアとは？

さらに、自家製の製麺機を使い、太さと縮れ具合を「札幌みそクラシック」専用に調整。昔ながらでありつつも、現代ならではの技術が活かされた麺が完成しました。



「札幌みそラーメンの命」とも言える味噌。古川さんは数多くの味噌を調べ上げた上で、最も気に入った北海道産の味噌を仕込む工房へ足を運びました。大豆・麴・塩だけで造る伝統製法で作られた味噌の味を確かめ、新たな札幌みそラーメンに使うことを決定。伝統の味噌を使って、どう古川流のラーメンに仕上げていくのでしょうか？



そしてスープは昔ながらのみそラーメンの味わいを生かしつつ、普通はラーメンには使用しない、とある調味料を使うことで懐かしくも新しい味わいに。



【その姿は・・・1月27日のテレビ放送で明らかに！】

他にもたくさんのこだわりが結集した、卓越したオリジナリティー溢れる「MEN-EIJI」開発の「札幌みそクラシック」は、1月27日(土)16時30分より北海道地区で地上波放送の「EZO 麵魂」にて、その全貌が明らかに！さらに、番組開始と同時に「HBC ショップ」で限定販売を開始！

全国から特別なラーメンを購入することができます。

【商品概要】

●「札幌みそクラシック」 スープ・麺・炒め油・乾燥バジル 付き

・2食セット 2,000円

・3食セット 2,800円

・5食セット 4,500円 全て税込価格(送料別)

※「5食セット」は、先着200セット限定！

特製トッピング「MEN-EIJI 自家製うにバター(5食分)」付き！

●送料:北海道内 1,350円 / 東北～中国・四国地方 1,800円 / 九州地方・沖縄県 2,300円

●販売開始:1月27日(土)16時30分から

【北海道放送 公式インターネット通販サイト「HBC ショップ」】

URL:<https://hbcshop.jp/>

【お問い合わせ】

HBC 北海道放送 メディア戦略局 ライツ・コンテンツ部 011-232-5858