

2022年9月7日（水）

全商品に発酵を取り入れた「健康を邪魔しないラーメン」を提供する 「発酵ラーメン izuru」が横浜にオープン！

- 化学調味料不使用・「六味」のバランスを大切にした、毎日気軽に味わえるラーメンです -



発酵ラーメン izuru



カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎、以下、当社）が食作家・園山真希絵との共創により2022年7月7日（木）に創業した発酵フーズ株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：楠本修二郎 / 園山真希絵、以下、発酵フーズ）は、2022年9月7日（水）、横浜駅西口の「ジョイナス」B1Fにある商業施設「FOOD & TIME ISETAN YOKOHAMA」で、古来から大切に育まれてきた人々の知恵である「発酵」を全商品に取り入れた「発酵ラーメン izuru（いづる）」をオープンいたします。

メニューには、化学調味料は使用せず、「六味（甘味・塩味・酸味・苦味・旨味・辛味）」のバランスを大切にした、毎日気軽に味わえる「健康を邪魔しないラーメン」を取り揃える他、いづる豊富なおかずや定食、レモンを酒粕やきび糖などに漬け込んだ酵素シロップを使用した「発酵レモンサワー」などをご用意しております。

当社は、「食」を通じた多様でサステナブルな社会の実現を目指し、「ライフスタイル&コミュニティ」「健康」「サステナブル」の3つを軸に、フードテックをはじめ様々なパートナーと連携して世界中のテクノロジーと日本の匠の技を未来に継承して新しい価値に変えていくための事業を展開しています。生活者の心と体の健康に寄りながら、日本の食文化の継承や世界の食の持続可能性への貢献を目指す活動として発酵フーズを創業いたしました。「食べ物や飲み物の発酵だけでなく、人間も自然の摂理に反せずにより良く発酵していきたい」という想いのもと、日本の伝統食である「発酵」を基点に「おいしい」を広めていきます。

■ 本件の画像素材は下記よりダウンロードいただけます。ご掲載等にご利用ください。

ダウンロードURL：<https://bit.ly/3eq8kJn>

メニュー一例 ※価格は全て税込 ※写真や内容は変更となることもございます。ご了承ください。

化学調味料を使用せず、大切に育まれてきた人々の知恵「発酵」を活かした「健康を邪魔しないラーメン」。

「ひとりでも多くの方の心身が、より良く、より美しく、より元気になりますように」。そう願って、1杯ずつ愛情を込めてお作りしています。



太陽の鶏こうじ麺
¥980 (ハーフ¥780)

鶏ガラと魚介の合わせスープを基本に、塩こうじとかえしで仕上げたizuruのスタンダード。



大地のみどり坦々麺
¥1,180 (ハーフ¥980)

鶏ガラと白胡麻の合わせスープに甜麺醬、豆板醬、コチュジャンで程よい辛さに仕上げました。山椒の風味もポイントです。



柚子遊ぶ朝露ミルク麺
¥980 (ハーフ¥780)

老舗酒蔵の酒粕や西京味噌を使用し、アーモンドミルクで仕上げたコクとクリーミーさが特徴です。
*玄米麺使用



ネオブラック胡麻ラーメン
¥1,180 (ハーフ¥980)

黒胡麻やこうじ味噌で香り高く仕上げた味噌ラーメン。酵母由来の旨味がクセになる一品です。
*玄米麺使用



ラーメンと、いろどり6種
¥1,680 (ラーメンハーフ¥1,480)

好きなラーメン+おかず6種類セット



ラーメンと、いろどり3種
¥1,280 (ラーメンハーフ¥1,080)

好きなラーメン+おかず3種類セット



ラーメン&こぶ生姜ご飯、いろどり3種
¥1,680 (ラーメンハーフ¥1,480)

好きなラーメン+おかず3種類セット
+昆布で炊き上げ生姜をトッピングした「こぶ生姜ご飯」



izuruごはん定食
¥880

鶏こうじスープ+おかず6種類セット
+昆布で炊き上げ生姜をトッピングした「こぶ生姜ご飯」



塩こうじ唐揚げ (3個)
¥550

塩こうじで漬けた鶏肉のジューシー唐揚げ



唯一無二の紅白大豆の玄米納豆
¥400

オリジナル玄米(特別栽培米)の納豆菌で発酵させた特殊製法の納豆です。



発酵レモンサワー
¥500

フレッシュレモンを、きび糖・ハチミツ・酒粕に漬けた発酵シロップのオリジナルレモンサワー。

店舗概要

発酵ラーメン
izuru

店名 : 発酵ラーメン izuru
開業日 : 2022年9月7日 (水)
時間 : 11:00~23:00
住所 : 〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸1-5-1 ジョイナスB1F
「FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA」内
電話 : 045-548-3065
公式サイト : <https://hakko-foods.com/izuru/>
公式Instagram : https://www.instagram.com/hakko_ramen_izuru/

園山真希絵 / 発酵フーズ株式会社 代表取締役・食作家

鳥根県出雲市出身。高校卒業時に「食」に目覚め、当時、苦しんでいた肥満・ニキビ・アトピーを克服。当時70kg近くあった体重を1年間で、食べながら約30kgのダイエットに成功。以後、食べる量はフードファイター並みだが、一切リバウンドなし。現在、「人と地球に優しく発酵」「いい、加減」をテーマに、全世界を飛びまわりながら、自社&店舗経営・オンラインショップ・オンラインサロン・六次産業・サプライチェーンを展開し、雑誌やTV出演・著書本出版・商品開発・地方創生推進、メンタル心理カウンセラー・食育アドバイザー・全国各地の親善大使も務める。数々の試練や苦悩を経験してきたことから、食を通して、良縁を結び、世の中に美しい意味を取り戻すことを使命としている。

会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : <https://www.cafecompany.co.jp/>
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業

カフェ・カンパニー株式会社について

日本国内外において「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（2022年2月現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデューサーや地域活性化事業も手掛ける。また、2021年1月、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。また、2021年6月、未来の社会をデザインしていく「イートテック」パートナーとして株式会社リバネスと業務提携契約を締結。2021年8月、「食」を通じた心と身体の健康的な生活に貢献するため、ロート製薬株式会社と資本業務提携を発表。

展開ブランド（一部抜粋）

WIRED CAFE、フタバフルーツバーラー、伊右衛門カフェ、発酵居酒屋5（表参道）、PUBLIC HOUSE、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、MOJA in the HOUSE（渋谷）、食堂居酒屋どいちゃん …etc



事業展開について

カフェ・カンパニーは、食×エンターテインメント、食×カルチャー、食×ヘルシーライフを「食べる」という行為の中で身近に楽しく提供していく取り組みとして、世界中のテクノロジーと日本の匠の技を未来に継承し、新しい価値に変えていくための事業を展開しています。

「食」を通じた多様で持続可能な社会の実現を目指し、「Eating Design Company」として「イートテック」を推進しています。

< 本件に関する取材・お問い合わせ >