

本格的なラーメンをご家庭で！
小田急百貨店オンラインショッピングで6月15日（水）から、
「<大つけ麺博プレゼンツ> おうちde ラーメンフェスティバル」がスタート
～有名店のコラボ商品からオンライン販売限定商品まで～

小田急百貨店では、ECサイト「小田急百貨店オンラインショッピング」において、2022年6月15日（水）から、「<大つけ麺博プレゼンツ> おうちde ラーメンフェスティバル」のコンテンツ（https://shop.odakyu-dept.co.jp/ec/ouchi_ ramen）がスタートしました。日本全国の人気ラーメン店のスープや麺を冷凍または冷蔵でお届け。各店こだわりの味をご家庭で気軽に楽しめます。



★本コンテンツの特徴について★

2020年～2021年に展開し好評だったお取り寄せラーメン企画ですが、今回は国内屈指のラーメンフェスティバル・大つけ麺博プレゼンツとしてラインアップを拡大し、北海道から九州まで27店（コラボ含む）のラーメンやつけ麺、まぜそばを提供します。

商品展開では「がっつり系」を強化したことが特徴で、全国のラーメン愛好家はもちろん、がっつり系ラーメンに興味があってもお店に入りにくかったり、残してしまう心配があったりする方にもおすすめ。具材の量などは自身の好みで調整できるので、自宅で安心して味わうことができます。

ラーメンの種類（ラーメン・つけ麺・まぜそば）やスープの種類（醤油・塩・味噌・豚骨）、味のタイプ（あっさり・こってり・がっつり）、地域など、カテゴリごとに選べる構成になっており、あれこれお取り寄せしてみたくなること請け合いです。

★注目商品について★

本コンテンツを手掛けた小田急百貨店の名物バイヤーが選んだ「これだけは食べてほしい！ラーメン3選」や、お店では買えない「オンライン販売限定商品」、今回強化した「がっつり系」ラーメンに注目です。以下に一部を紹介します。



小田急百貨店ラーメンバイヤー

町田店の物産展バイヤーとして15年間全国を飛び回り、特に、ラーメンにおいては年間600杯以上も食べたこともあるほどの熱狂的なラーメンファン。普段は誘致できないラーメン店の出店や限定コラボメニューの提供など、ラーメン業界からの信頼も厚く、2019年には新宿店で大手出版社とのコラボによる「ラーメン大型催事」を開催。

<百貨店バイヤーが選ぶ「これだけは食べてほしい！ラーメン3選」>

●「ワントンの満月」

ワントンメン 2食入 3,356円 <送料込・冷蔵>

ラーメン消費日本一と言われる山形県の酒田市に1960年創業したワントンメンの人気店。細打ち自家製麺で、極薄ワントンはシルクを生地練り込み、天使の羽衣のようなトゥルンとした舌触りに仕上がっています。数種の煮干し、焼きアゴ、昆布等の澄んだスープは極薄のワントンによく絡みます。



●「町田汁場しおらーめん進化」

しおつけ麺わじまの水塩あえ 2食入 3,356円 <送料込・冷凍>

2007年に町田に開業した「しおらーめん・しおつけ麺」の名店。自家製麺は国産小麦を用いた平打ち細麺。つるつるモチモチの触感が持ち味で、その麺に昆布だし、輪島の水塩を絡めると麺の風味が強く引き出されます。地鶏の濃厚な旨みが凝縮されたつけ汁と麺のハーモニーが楽しめます。



●「ジャンプ × ハイマウント」

まぜつけ 2食入 3,356円 <送料込・冷凍>

まぜそばの原点とも言える埼玉県春日部市「ジャンプ」と、その弟子が手掛ける栃木県小山市「ハイマウント」のコラボメニュー。そのままでも美味しい元祖まぜそばを、豚のゲンコツ、背ガラ等を10時間じっくり炊いた濃厚なつけ汁につけて食べると、圧倒的な美味しさに。麺は浅草開化楼の特注極太麺を使用しており、ジャンクな仕上がりになっています。



<お店では買えない「オンライン販売限定商品」に注目！>

●「らー麺シャカリキ」

“ガッツリ”らー麺&まぜSOBA 各2食入 5,952円

<送料込・冷凍>

札幌における、食べ応え抜群ガッツリ系ラーメンの人気店。二郎系の中でもスープ濃度が高く、リピート率が高いのが特徴です。トップメニューの「醤油らー麺」と人気メニューの「まぜSOBA」を各2食ずつセットにしました。



●「朝ラーメン浜堂」煮干しそば 平麺、細麺各2食入 5,952円

<送料込・冷凍>

香川で人気の「讃岐ラーメン」。あっさりなのにコクがある煮干しそばは、讃岐うどんを彷彿させる平打ち縮れ麺と、のど越しが良い細麺ストレートのセットをご用意しました。麺の形状が違うだけでラーメンの味が異なり、食べ比べが楽しめます。

●「らあめん 元」牛香ガーリックまぜそば 2食入 3,356 円
 <送料込・冷凍>

板橋の人気ラーメン店から、松阪牛の油を使った、上品ながらもニンニクのパンチもある一品が登場。お好みでガーリックスライス、レッドオニオン、ネギ、チャーシュー等のせてよくかき混ぜてお召し上がりください。ご飯やお酒のお供に最適です。



<お家で気軽に「がつつり系」が楽しめます！>

●「豆天狗」飛騨高山まぜそば（具入） 2食入 3,356 円
 <送料込・冷凍>

高山ラーメンには珍しいガッツリ系の「まぜそば」は、約 10 年前に 3 代目が開発。先代から受け継いだ醤油、魚、こだわりの原料などで作るタレと、特製のラー油と背脂を混ぜ合わせ、全粒粉を使用した太麺とよく絡めた、やみつきとなる大人気メニューです。



●「ラーメン神豚」豚の旨味全開のラーメン 2食入 3,356 円
 <送料込・冷凍>

家系ラーメン大津家で培ったスープ製法をアレンジし二郎系ラーメンにフィードバック。丁寧に作るも良い荒々しさは残し、最後の一滴まで美味しく食べられるラーメンです。横須賀で多岐にわたり支持を得ている自慢の一杯です。



●「ハイパーファットン」辛そうで辛い紅蓮スープ「紅」2食入 3,356 円 <送料込・冷凍>

横浜の新羽町にある、豚と背脂の量をコンセプトにした、ボリューム感がウリのラーメン店。辛さをかなり抑えた唐辛子をパウダー状にし、スープとブレンド。唐辛子の香りとウマみが押し寄せ、真っ赤に燃えるような赤色のスープの見た目に反して辛い、不思議な感覚を味わえる裏メニューです。

