

来店客の7割がラーメンのお供に丼物を注文、1日350杯を提供

新米の季節、美味しいご飯食べたくなったら、

行列のできるラーメン店へ

店主自らが丹精込めた新潟コシヒカリを店内で精米

株式会社ヒカリッチアソシエイツ（本社：東京都港区、代表：高橋 夕佳）が運営する新宿区歌舞伎町の「焼きあご塩ら一麺たかはし」では、9月中旬より新潟産コシヒカリの新米の提供を開始します。

昔から米の作柄について「日照りに不作なし」といわれたように今夏は新潟も例年より日照が多く稲の生育も旺盛で、当店が米作りを行う水田でも9月10日前後に収穫を予定、豊作が見込まれています。

関東では珍しいトビウオの炭火焼 “焼きあご” を使ったスープの香ばしく豊かな味わ



「高橋農園産こしひかり店内で精米した白めし」は3サイズ、値段はすべて100円。さでも人気を集めています。

いが魅力の「焼きあご塩ら一麺たかはし」は1日に約500食のラーメンを提供する行列店ですが、来店客の約7割が丼物と一緒に注文するほどご飯の美味し

店主自らが新潟に通って丹精込めた、こだわりの有機肥料で作ったコシヒカリ

一般的なラーメン店ではラーメンと一緒に白飯や丼物を注文するのは2、3割ほどだといわれていますが、約7割にもなる当店では1日に炊飯前の米で20～30kg、280～350杯の丼物を提供しています。

人気の秘密は店主のひとり、高橋直樹が新潟の米農家出身で、共同経営する妻の高橋夕佳とともに月1回のペースで新潟へ戻り、家族で丹精込めて育てた特別栽培米コシヒカリにあります。



稲刈り前に草を刈る店主。今年も黄金色の穂がたわわに実った。

Hikarich Associates

米杜氏（こめとうじ）という良質な有機肥料を用い、十数年にわたり土づくりからこだわってきたその稲は病虫害に強く、通常の半分ほどの農薬しか必要としません。同じコシヒカリでも米杜氏で育った稲は葉の立ち方が違うと評されるほど勢いがあり、食べたときの触感や香り、甘味のバランスが絶妙だとされています。

「焼きあご塩ら一麺たかはし」では店主自らも田植えや稲刈りなどに参加し、手を掛けてきたそのコシヒカリを玄米のまま店舗まで運び、毎日、店内で精米してからガス釜で炊き上げています。

ラーメンの締めスープに入れてお茶漬け風にするのが定番コース



香ばしい焼きあごスープに、もっちり甘いコシヒカリがよく合う。

「焼きあご塩ら一麺たかはし」のご飯には大、中、小の3サイズありますが、料金はすべて100円です。いちばんポピュラーな食べ方は残ったラーメンのスープに白飯を入れ、カウンターに備えられたワサビや柚子胡椒、海苔やあられを好みに合わせてトッピングするというお茶漬け風。食べ方の説明は店内にも掲げてありますが、常連客が焼きあごの濃厚なスープによく合うとして連れに勧めてくださることも多く、当店の定番コースとなっています。

【ご飯メニュー概要】

新米の提供開始：9月中旬～

料金： 丼物各種 300円、高橋農園産こしひかり店内で精米した白めし 100円



豚バラのチャーシューをぶつ切りにし、提供直前にバーナーで炙ってうま味を閉じ込めた「チャーシュー丼」。



丼物では最も人気がある「塩だれローズ丼」のチャーシューは豚肩ロースを使用。低温でローストし、塩だれでさっぱりと仕上げている。

Hikarich Associates

【店舗概要】

店名： 焼きあご塩ら一麺たかはし
所在地： 東京都新宿区歌舞伎町 1-27-3
KKビル1階
電話： 03-6457-3328
開業： 2015年2月20日
営業時間： 11:00～翌5:00 (L.O. 4:30)
料金： 焼きあご塩ら一麺 800円～、
背脂醤油ら一麺 800円～、
塩つけ麺 850円
店舗規模： 13席 (11.8坪)
月商： 1400万円 (2016年5月)



一番人気の「焼きあご塩ら一麺」。焼きあごと豚骨の香ばしく濃厚な絶妙スープは他では味わえないと好評。

【会社概要】

社名： 株式会社ヒカリッチアソシエイツ
代表： 代表取締役 高橋 夕佳
本社所在地： 東京都港区赤坂 2-16-6
BIZMARKS 赤坂 3F
ホームページ： <http://hikarich-a.com/>
設立： 2011年4月
資本金： 380万円
売上高： 1億1250万円 (2016年3月)
従業員数： 15名
事業内容： 飲食店経営



焼きあごとは、トビウオの炭火焼きのこと。製造の多くは手作業で行われている。



13席ながら1日約500食を提供、夜間でも行列ができる人気店となっている。

本件に関するお問い合わせ先

ヒカリッチアソシエイツ 広報事務局

担当：時津(ときつ)

電話：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 携帯：080-5983-2471
E-mail：pr@real-ize.com