

トビウオの芳醇な風味にハマる人が続出、あごだしブーム到来!!
**焼きあごを丸ごとかじったような香ばしさとコクが
昼夜を問わない行列をつくるラーメン**

13席ながら1日約500食、月商1400万円を達成

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「焼きあご塩らーめんたかはし」は、関東では珍しい“焼きあご”を使った芳醇なスープが話題のラーメン店です。

開業約1年で月商1400万円に達するほど短期間に顧客をつかんでおり、13席ながら1日約500食を提供する人気となっています。

その人気の秘密、“焼きあご”とはトビウオの炭火焼きのことで、九州では煮物やうどん、雑煮などのだしとして親しまれてきました。近年、海外で和食が高く評価されていることからだしへの関心も高まり、関東でも“焼きあご”の上品でコクのある風味にハマる人が急増、ブームとも呼べるほど注目を集めています。

そもそもだしの素材としては煮干しなどと比べ高級品ですが、昆布、カツオに続く第三のだしとして紹介されることも多くなり、都市部のスーパーではポピュラーな商品となって



昼夜を問わず行列の絶えない「焼きあご塩らーめんたかはし」



スープひとつくちでも、焼きあごを丸ごとかじったかのような香ばしさと上品なコクを感じさせるように味を設計している。

トビウオのうまみを閉じ込めるため、丁寧に炭火で焼いた後、長い時間をかけて乾燥させて“焼きあご”が完成する。



います。

さらに今年1月から深夜枠で放映されていた人気アニメの舞台が五島列島で、ヒロインが常にあごだしのうどんを食べていたことなどから、ますます話題となっています。

スープ、タレ、香味油にも“焼きあご”を使用、うまみを凝縮した一杯

当店の店主は新潟県出身、佐渡島でトビウオが水揚げされることから西日本と同様にあごだしに親しんできました。その上品な味わいに動物系の素材でジャンクさを加えれば東京でも必ず流行ると確信し上京、行列を作るほどの人気メニューとなった「焼きあご塩ら一麺」を開発しました。

国産のトビウオを備長炭で焼き上げた“焼きあご”をメインに使用し、スープはもちろん、タレや香味油にも用いています。特に香味油には限界まで“焼きあご”を加え、高温で熱して香りを十分に引き出しています。

当店の丼ぶりが他店より小ぶりな18cmとなっているのは、れんげでスープをすくったときに、絶妙な割合でこの香味油が混ざるように計算したからです。ひとくち食べると、まるで“焼きあご”をかじったかのような香ばしく、コクのある味わいが口いっぱいに広がります。

歌舞伎町店の好調を受け多店舗展開へ

2015年2月の開店当初は新宿での“焼きあご”の認知度は低く、度々その意味を聞かれることがありました。ラーメンのだしとしては一般的な煮干しと比べると当時であっても6倍もする高級食材であり、そのこだわりをアピールするために、手作業でトビウオが“焼きあご”に加工されていく様子を映像にし、店外のモニターで流し付加価値を高めてきました。

現在のあごだしブームの一端を担ったともいえる「焼きあご塩ら一麺たかはし」では、“焼きあご”好きの皆様の要望を受け、現在、多店舗展開に向けて急ピッチで準備を進めています。

【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)



白木のカウンターやタイルなど、清潔感と落ち着きのある店舗デザインは女性客からも入りやすいと好評。

【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



焼きあごの豊かな風味が詰まったスープに、最後は白飯を入れてお茶漬け風にするのが当店の定番。

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