

あごだしブームの火付け役ともいえるラーメン店が多店舗展開開始！
上野限定メニューは「白めしセット」
～最後の一滴まで美味しく召し上がっていただくために～
11月28日、上野に「焼きあご塩ら一麺たかはし」2号店オープン

飲食店経営を手掛ける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）は、“あごだし”ブームの一端を担ったとして話題の「焼きあご塩ら一麺たかはし」の多店舗展開を開始、11月28日、上野御徒町に2号店をオープン致します。

「焼きあご塩ら一麺たかはし」は、関東のラーメン店では珍しいトビウオを炭火で焼いた焼きあごをふんだんに使った、香ばしく豊かな味わいが人気の行列店です。今秋、焼きあごの産地である長崎県平戸市の魚市で原料となるトビウオの取引値が3年前の7.5倍を付けたことで“あごだし”ブーム到来としてさらに注目を集めています。

右：上野店の限定メニュー「白めしセット」は、ラーメンに入れてもご飯に入れても美味しく召し上がって頂けます。
下：昼夜を問わず行列の絶えない「焼きあご塩ら一麺たかはし」本店。



上野限定メニュー「白めしセット」

全て店内調理で心を込めて作ったこだわりのあご出汁を、お客様に最後の一滴まで美味しく召し上がっていただきたいという思いから考案したのが、「白めしセット」です。

本部長を務める代表高橋の夫の実家は新潟の米農家。こちらで栽培したこしひかりをお店で毎朝精米し、あご出汁茶漬けで美味しく召し上がり方をおすすめしています。

Hikarich Associates

「焼きあご塩ら一麺たかはし」について

2015年2月、西武新宿駅徒歩1分の地に第一号店を開業。看板メニューである“焼きあご塩ら一麺”は、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スープ、タレ、香味油にも使用し、その香ばしくコクのある味わいが特長です。店主の実家である新潟の米農家から仕入れた特別栽培米コシヒカリを毎朝店内で精米し、ガス釜で炊き上げる白飯も人気で、残ったスープに入れて茶漬け風にする常連も多数。第一号店は、開業約1年で13席ながら月商1400万円を達成しています。

【店舗概要】

店名： 焼きあご塩ら一麺たかはし 上野店
所在地： 東京都台東区上野 4-1-5 上野中島ビル 1F
電話： 03-6803-2790
開業： 2016年11月28日
営業時間： 11:00～翌 23:00
定休日： 年中無休
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坪)



【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： 18名
事業内容： 飲食店経営



一番人気の「焼きあご塩ら一麺」。丼ぶりサイズも香味油が絶妙に混ざるように計算、ひとくち食べただけでも焼きあごを丸ごとかじったかのような香ばしさがある。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ヒカリッチアソシエイツ

広報担当： 松宮

電話： 03-6869-4140 FAX： 03-6869-4561

E-mail: y.matsumiya@hikarich-a.com