

復刻江戸前味噌専門！
全く新しいカレーうどん店 L a M e n がオープン！
～「軒先レストラン」を利用した間借り開業のお知らせ～

シェアレストランサービス「軒先レストラン」を吉野家ホールディングスと共同運営する軒先株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：西浦明子、以下 軒先）は、「軒先レストラン」を活用した新規開業店舗をお知らせいたします。

店舗名 : 渋谷 L a M e n
住 所 : 渋谷区道玄坂 2-6-11 4F
オープン日 : 2019 年 8 月 8 日
営業時間 : 11 時 30 分～14 時 不定休(インスタ確認)
店 主 : 折本 宣英

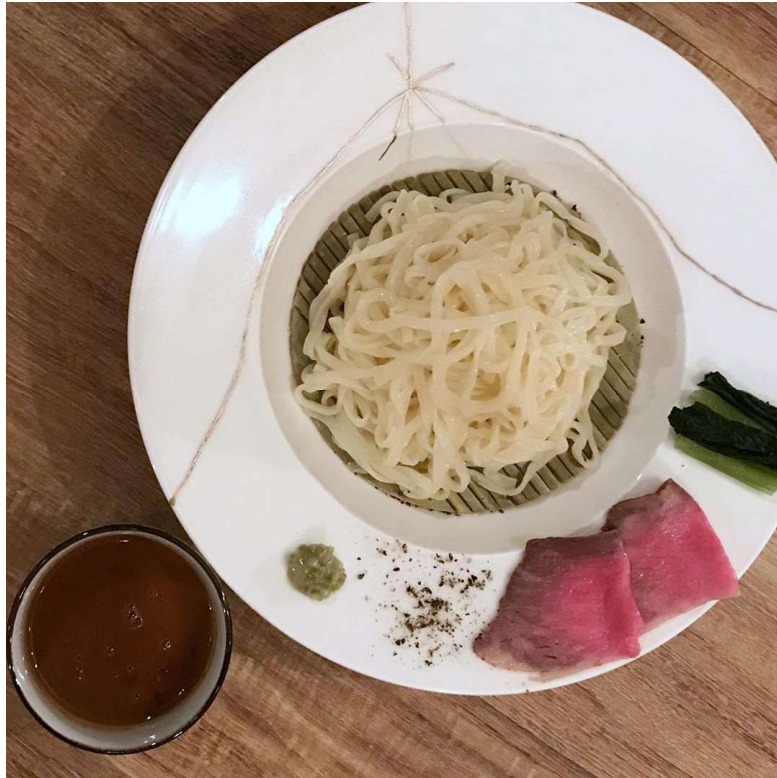
https://www.instagram.com/la_men2019/

■渋谷 L a M e n について

日本を代表する「5 大味噌」のひとつとして江戸っ子たちが常食していた江戸味噌。醤油より歴史がある味噌は江戸前の味の基本でした。しかし、先の大戦を境に姿を消し、幻となってしまいます。米麴をたっぷり使い、塩を減らし、高度な醸造技術を用い 10～20 日の短期間で発酵を一気に進めて造る。短期熟成の江戸味噌は、モツアレチーズのようにクセや塩分が少なく、キレのいい甘口で旨みをたっぷり蓄えています。

「後世に残したい日本食文化の味を通して、社会問題に取り組みます」

L a M e n では、この度 73 年の時を経て復刻されたこの江戸味噌とスパイスを調合した、調味料不要のカレースープに喉越しツルリの細うどんを合わせました。美肌効果や整腸機能など様々な健康効果のある江戸味噌を味の土台にして、1 汁 1 菜に根ざした、親しみあるメニューを提供していきます。また、提供するお皿も、日本伝統の修復アートである金継ぎのお皿。見た目も楽しい全く新しいカレーうどんの誕生です。



江戸味噌カレーうどん黒毛和牛赤身ローストビーフ添え 800 円



店主の折本さん



臆することなく奥のエレベーターで4階へ！



皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

軒先レストランでは出店者を募集中です！あなたも自分だけのレストラン開いてみませんか？

<https://business.nokisaki.com/cp/restaurant>

【軒先株式会社 概要】

社 名 : 軒先株式会社
 所在地 : 東京都千代田区大手町 2-6-1 朝日生命大手町ビル 3 階
 設 立 : 2009 年 4 月 23 日
 代表者 : 西浦 明子 (代表取締役)
 URL : <https://www.nokisaki.com/>

【株式会社吉野家ホールディングス 概要】

社 名 : 株式会社吉野家ホールディングス
 所在地 : 東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号 Daiwa リバーゲート 18 階
 設 立 : 1958 年 12 月 27 日

代表者 : 河村 泰貴 (代表取締役社長)
URL : <http://www.yoshinoya-holdings.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】
軒先株式会社 軒先レストラン担当
電話 : 03-6869-3111
E-mail : info@nokisaki.com