

報道関係者 各位
プレスリリース

2019年11月15日
軒先株式会社
代表取締役 西浦 明子

胡麻の風味と黒マー油！肉味噌ふっくら焦がしニンニク！
理想の汁なし担々麺が完成致しました。
汁なし担々麺 MATSU が大船にオープン！
～「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致します。

店舗名 : 汁なし担々麺 MATSU
住所 : 神奈川県鎌倉市大船 1-21-24 白川ビル 1階 大船ダイマル内
オープン日 : 2019年10月16日
営業時間 : 11時～15時 不定休
店主 : 松久保 篤
twitter.com/@tan_tanMATSU
https://www.instagram.com/shirunash_tan_tan_matsu/

■汁なし担々麺 MATSU について

風味豊かにすり潰した胡麻をふんだんに使った濃厚なスープ。挽肉を一工夫してから炒めるという手の込んだ工程を経てふっくらと仕上げた肉味噌。焦がしニンニクに麻の痺れと辣の辛み。それらが一体となってもっちりもちの太麺に絡む特別な一杯です。“MATSU”の汁なし担々麺は、素材が合理的に絡み合った末の極みを誰もが感じるよう設計しております。

メニューは、赤い汁なし担々麺と黒マー油汁なし担々麺の2種類。
温玉、うずら、パクチー、唐辛子オイル漬けのトッピングも有り、小ライスの追い飯が更に満足度を引き上げてくれます。四川の赤山椒やお酢での味変も楽しみの一つです。

店主は“服部栄養専門学校”を卒業後、いくつかの飲食店で下積み経験を積んだ後、担々麺専門店に就職。4年間の修行と店長経験を積み、満を辞して独立、この度、軒先レストランでの開業に至りました。担々麺を研究し尽くした男のその眼差しの奥には更なる研究意欲と野望が光っています。大船の街角の小さなバーでドラマチックな一杯をご堪能ください。



汁なし担々麺 850円



黒マー油汁なし担々麺 900円



飲食一筋の松久保店主

汁なし担々麺 MATSU



メニュー

汁なし担々麺 ¥850
黒マー油汁なし担々麺..... ¥900

①辛さをお選び下さい。

1辛 辛さ初心者(辣油のみ)の辛さ)..... ¥900

2辛 店主オススメ!!

3辛 辛いモノ好き

*辛さや花椒が苦手な方は調整出来ます。
ご注文時にお申し付け下さい。

②麺の量を並盛り(160g)か大盛り(210g)をお選び下さい。
麺並盛りご注文の方は小ライス無料!! (麺大盛 ¥100、小ライス ¥100)

卓上にある四川赤山椒、お酢はお好みでどうぞ!

*当店は先払い会計です。追加注文は現金で承ります。

トッピング ¥100

- ・温玉 人気No.1
- ・うずら(5個)
- ・パクチー
- ・唐辛子オイル漬け (3辛以上の辛さになります)

小ライス ¥100
麺並盛の方は小ライス無料!!
ズに残ったスープへ追い飯がオススメです

缶ビール(1ツボロ黒ラベル350ml) ¥400

*紙エプロン、ヘアゴムをご用意しております。

OPEN 11:00~
CLOSE 15:00(ラストオーダー)



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