

2022 年 3 月 8 日
株式会社ビオスタイル

**販売開始 1 日で 2,000 食完売した担々麺
ミシュランシェフがプロデュースする「鴨出汁中華そば ROKU」**

新メニュー「鴨担々麺」登場

【3 月 15 日(火)提供開始】

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）では、当社が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION の「鴨出汁中華そば ROKU」より、新メニュー「鴨担々麺」を提供開始します。



「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」にて、ミシュラン一つ星を獲得した VELROSIER のシェフ岩崎祐司がプロデュースする「鴨出汁中華そば ROKU」が「鴨担々麺」の提供を開始。

本メニューは、通信販売にて限定 2,000 食（1,000 セット）を販売したところ、1 日で完売。追加の 1,000 食もその日中に完売しました。

ミシュランシェフならではのアイデアと工夫が詰まった一品となります。



◆こだわりの鴨清湯

材料に京鴨と丹波地鶏のガラと、親鶏と京鴨をミンチにして使用。ミンチにすることで、雑味のないクリアなスープになります。中国の代表的なハムでもある雲南ハムを旨味を抽出する食材として使用することで、より深い味わいになります。

さらに、香りと旨味を出すために乾燥のポルチーニ茸とドライトマトを使用。乾燥シイタケ・龍眼肉（リュウガンニク）・香辛料などの食材を10時間煮込んで仕上げます。

◆味の決め手となるオリジナルの味噌ダレ

ゴマ・クルミ・カシューナッツがベースとなり、ナッツ類とゴマは、それぞれ火入れをして香りを立たせます。

通常は、市販のゴマペーストだけでタレを作っているお店も多い中、ナッツ類とゴマをミンサーで丁寧に挽き、香り高い仕上がりに。自家製の豆板醤を投入し、濃厚な味噌ダレになります。それらを鴨清湯と合わせ、香り高い担々麺のスープが完成します。

◆スープに合わせた特注の麺と肉味噌

国産小麦粉のみを使用した、スープと絡みやすく味の邪魔をしない特注の細麺を使用。

トッピングの肉味噌は、通常豚ミンチのみで作られることが多いですが、香りにこだわり粗挽きの鴨ミンチを使用。さらに、口にいった瞬間に、鼻に抜ける香りを楽しめるように中国の漬物「芽菜（ヤーツァイ）」「搾菜（ザーサイ）」、山椒を加えました。

トッピングには、神戸ポークを使用した豚のレアチャーシュー・九条ネギ・自家製ラー油を使用。食べるラー油も別添えでご用意します。

【メニュー詳細】

メニュー名： 鴨担々麺

販売開始日： 3月15日（火）

提供時間： 11時～15時、18時～22時 ※スープなくなり次第営業終了

価格： 1,000円

場 所： GOOD NATURE STATION 2 階 鴨出汁中華そば ROKU

※表示されている金額は、全て税込み表記となります。

㈱ビオスタイルについて

㈱ビオスタイルは、京都・四条河原町に 2019 年 12 月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

