



**自家製麺にこだわりのチャーシューとスープを組み合わせた
京都発人気ラーメン店「麺屋優光」が関東初出店
2022年2月19日（土）銀座7丁目にオープン**



杉田エース株式会社（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：杉田裕介）は、京都発のラーメン店、麺屋優光グループとフランチャイズ契約を結び、2022年2月19日（土）、「麺屋優光 銀座店」を東京都中央区銀座7丁目にオープンいたします。

麺屋優光は、こだわりの貝出汁をベースにした上品な味わいの醤油ラーメンを提供する、関西でも高い人気を誇るラーメン店です。2021年3月、杉田エースが自社で開発を手がける長期保存食「IZAMESHI」で、「麺屋優光」とコラボレーションを行い「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」を発売したのをきっかけに協業がスタートし、今回の店舗オープンの運びとなりました。

関東初出店となる「麺屋優光 銀座店」では、麺屋優光グループの貝出汁醤油ラーメン「淡竹（HACHIKU）」をはじめ、京都の伝統的な醤油に鰹と昆布と肉の旨味を閉じ込めた「真竹（MADAKE）」、醤油独特の辛さにフルーティーな爽やかさを加えた「黒竹（KUROCHIKU）」、全3種類の定番ラーメンを中心としたメニューを展開します。

店内は、おひとり様でも気軽にご来店いただけるよう、優しい木のぬくもりとモノトーンで構成された居心地の良い、清潔感のある空間を目指しました。

これまで関東では味わえなかった自慢の一杯を「麺屋優光 銀座店」でお楽しみください。

麺屋優光グループのこだわり・特徴

2017年10月、京都・烏丸御池に「麺屋 優光」をオープンして以来、行列の絶えない人気店として注目を集め、全国からお客様が訪れるほど好評を博しています。「麺屋優光 銀座店」では、研究開発を重ねた自家製麺と、貝の出汁が効いた醤油ベースのスープ、そしてこだわりのチャーシューを組み合わせた一杯をお楽しみいただけます。



麺

研究開発を重ねた自家製麺は、徹底した温度、湿度管理された自社製麺所で毎朝製麺されます。強いコシ、全粒粉で香る小麦の風味が特徴です。



チャーシュー

豚肉本来の旨味を引き出すために、低温で4時間じっくりと火を通したチャーシューは、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。



スープ

チャーシューの油と混ざることによってコクの増す特製醤油スープを3種類ご用意しました。

<店舗概要>

名称 麺屋優光 銀座店
住所 東京都中央区銀座7-3-13
ニューギンザビル1号館 1階
開業日 2022年2月19日（土）
席数 21席（カウンター 13席 / テーブル 8席）
URL <https://yukou-kiyo.com>
営業時間 （昼） 11:00-15:00
（夜） 17:00-27:00
（日・祝日） 11:00-20:00
TEL 03-6264-6554



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間およびアルコール類商品提供時間を変更して営業する場合がございます。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。



<メニュー> ※一部抜粋/税込価格



淡竹 (HACHIKU) 850円



真竹 (MADAKE) 850円



黒竹 (KUROCHIKU) 850円

サイドメニュー：

- | | | | |
|------------|-------------|-----------------------|------|
| ・白ご飯 | 150円 | ・レア焼豚盛 | 550円 |
| ・炙りレア焼豚丼 | 300円 | ・おつまみ盛 (煮玉子、レア焼豚、メンマ) | 500円 |
| ・鶏餃子 (ハーフ) | 300円 / (フル) | | 550円 |

<麺屋優光について>



2016年、大阪の人気ラーメン店で出会った創業メンバーが、2017年、京都烏丸御池に「麺屋優光」をオープン。2018年には「麺屋聖 Kiyō (めんやきよ)」を、2020年には焼きそば屋「スタンドバイミー」をオープン。その他、人気ラーメン店やイタリアンとのコラボも手がける。女性ひとりでも気軽に入れるカフェのような店舗も人気を集めている。

<杉田エースについて>



杉田エースは、建築金物や建材全般を扱う専門商社として、住宅用の金物商品を金物販売店、建材商社、金属工事業者に販売しています。アウトドアファニチャー「PATIO PETITE (パティオ・プティ)」や長期保存食「IZAMESHI (イザメシ)」といった自社ブランド商品の一般店導入をはじめ、ガーデニングアイテムの輸入販売など、業務の幅を拡大しています。

2021年3月には、長期保存食「IZAMESHI」と「麺屋優光」がコラボレーションした「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」を発売。本格的な味わいを楽しめる長期保存食として人気を博しています。

「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」
<https://izameshi.com/yukou-izameshi/>

本件に関するお問合せ先: 杉田エース株式会社 TEL 03-3633-5169 URL <https://www.sugita-ace.co.jp>
ご掲載に関するお問い合わせ先: HOW INC. TEL 03-5414-6405 MAIL pressrelease@how-pr.co.jp