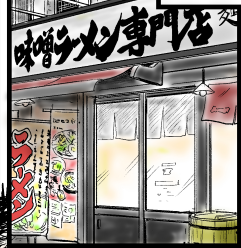


某月某日
深夜1時

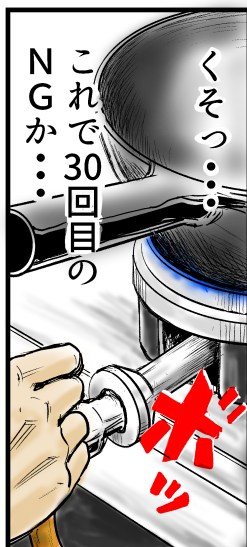


これだと
売れないよ...

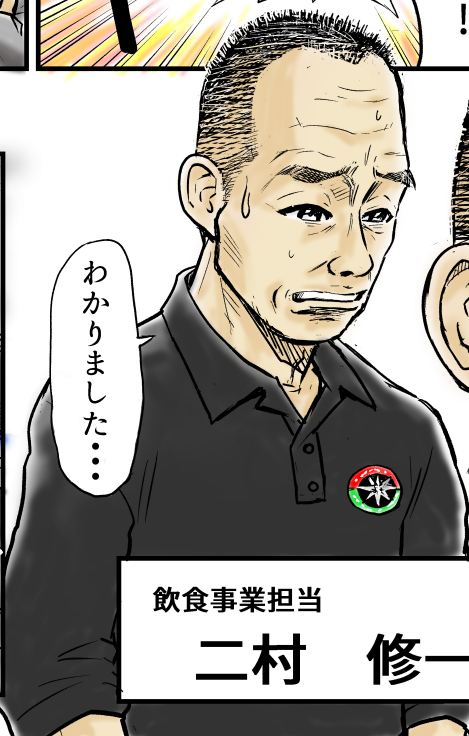
二村クン



コレじゃ
ダメだ!!



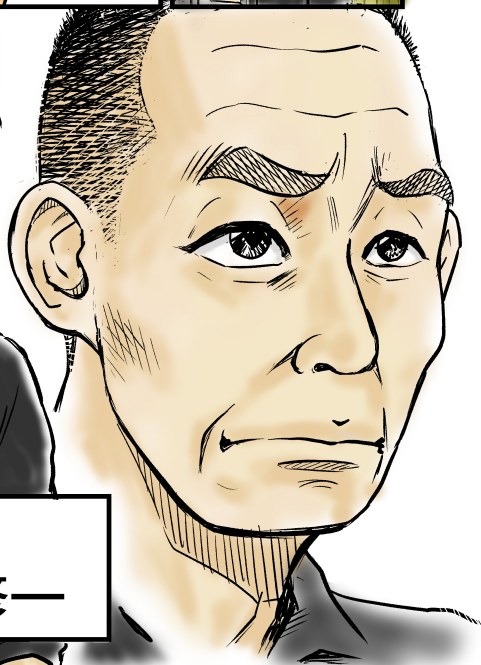
くそっ...
これで30回目の
NGか...



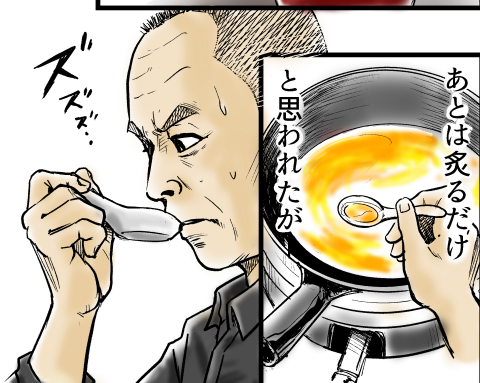
わかりました...

飲食事業担当

二村 修一



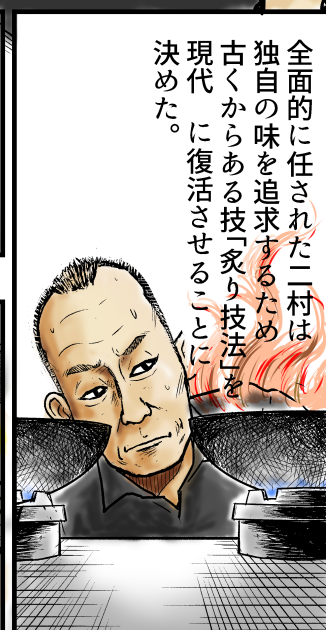
素材は厳選された
北海道産にこだわりの
何千もあると
言われる
味噌の中から
三年物の熟成味噌
を選んだ。



スズ...



あとは炙るだけ
と思われたが



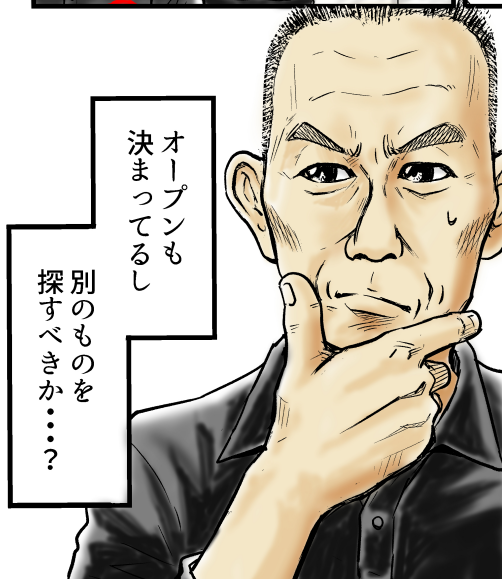
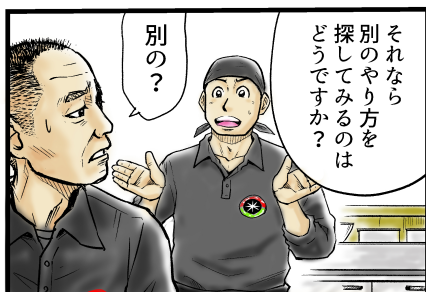
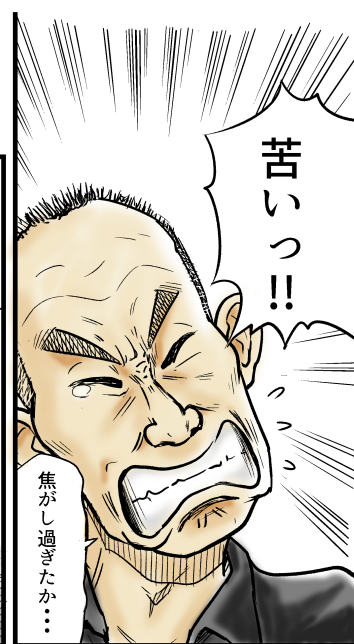
全面的に任された二村は
独自の味を追求するため
古くからある技「炙り技法」を
現代に復活させることに
決めた。

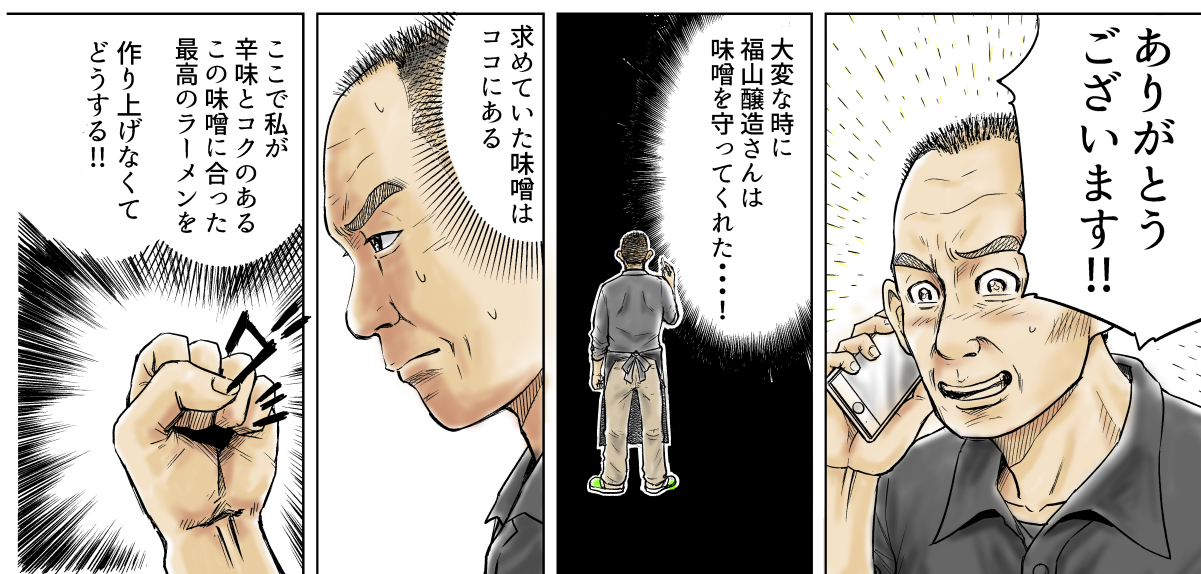
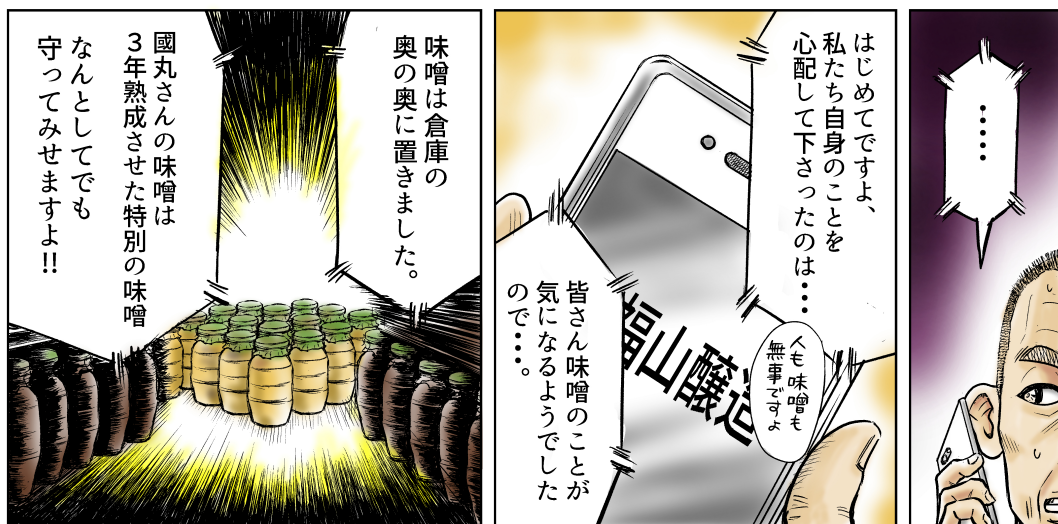
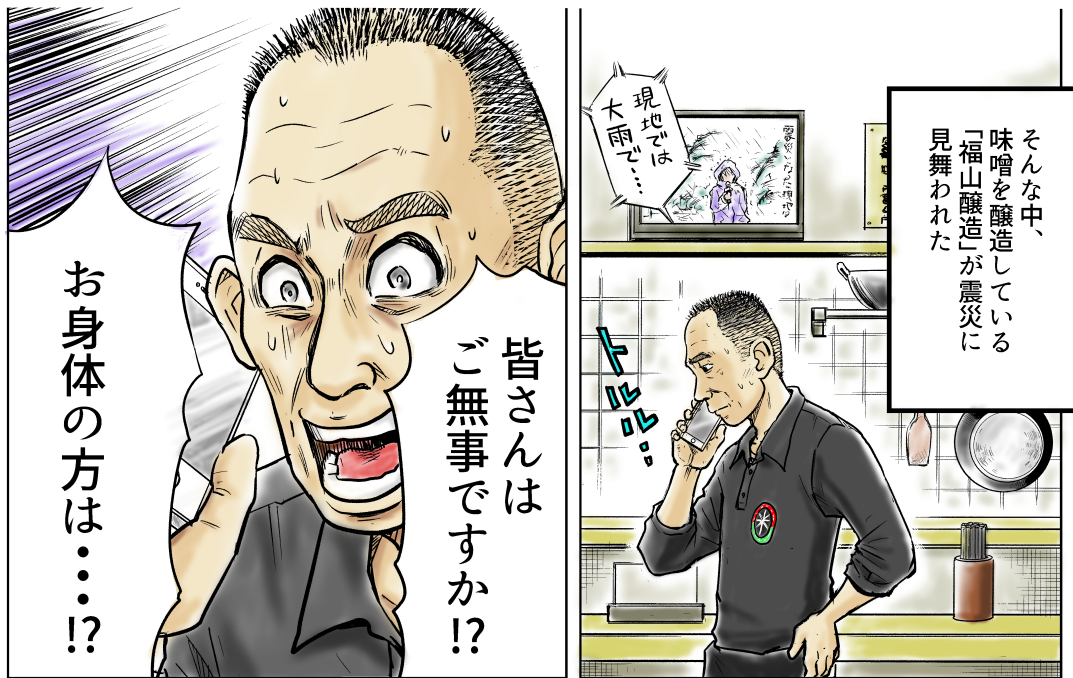


新商品開発

『味噌ラーメン専門店にしか
たどり着けないラーメンを作る』





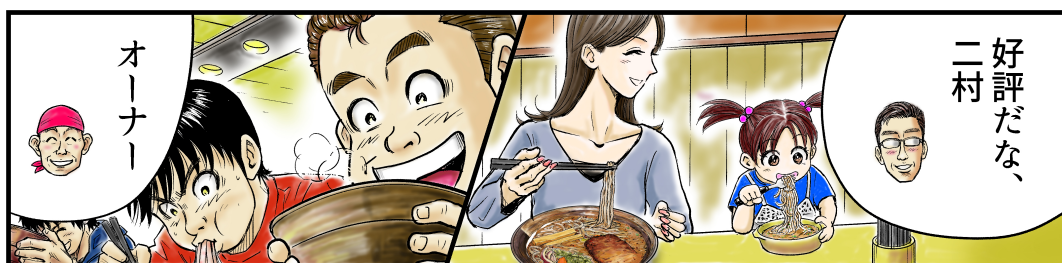




2014年3月
國丸にて
「金の炙り味噌ラーメン」発売。



化学調味料を一切使わず
白胡椒・山椒・アーモンドに
白ワインを加えた
「薬膳味噌ラーメン」
ともいえる新商品は
珍しい炙り手法も相まって
初日から大ヒット。



覚えているか？

商品にNGを
出したときのこと…

ええ…

もはや、何が
美味しいものか
分からなくなっ
てました…

10人が食べて、
10人共ファンになっ
てもらえるように

見事、売れるラーメンを
作ってくれた

10人のうち5人が
美味しいと言っても、
もう1度食べてくれない
ラーメンは売れない。

それだとまだ
足りないですよ
オーナー

ん？

私は金の炙り味噌を
進化させ続けます!!