

積極的な店舗展開を見すえ 生産力を強化 製麺工場 製造ライン増設のお知らせ

株式会社物語コーポレーション（本社：愛知県豊橋市、代表取締役社長：芝宮良之）は、当社製麺工場「物語フードファクトリー」（愛知県小牧市）の製造ライン増設工事を2020年10月より着工することになりましたのでお知らせいたします。

「物語フードファクトリー」では、当社ラーメン業態（『丸源ラーメン』『二代目丸源』『熟成醤油ラーメン きゃべとん』）で使用する4種類の生麺を製造しています。2020年8月31日時点で当社ラーメン業態の店舗数は全国163店舗となり、今後も積極的な出店を計画しております。

昨今では学校給食の減少や、乾麺・冷凍麺などの台頭により、国内での生麺製造数は減少傾向にあります。しかし、当社はラーメン専門店として生麺ならではの麺の食感、風味、のどこしにこだわり、より美味しいラーメンをお客さまにお届けするために、生麺の自社製造を続けております。

今回製麺機のラインを2本から3本に増設することで、従前の生産量の約1.5倍の製造が可能となり、最大250店分の供給量がまかなえます。ライン増設にあわせて、一部ロボットの導入により作業の自動化を行い、生産性の改善にも取り組んでまいります。

■「物語フードファクトリー」の概要

所在地：愛知県小牧市
 建築床面積：1,031平方メートル
 設立：2011年7月
 生産品目：当社ラーメン業態で使用する麺
 （細打ち麺、太麺、極太麺、糖質カット麺、焼きそば麺※1）
 増設工事着工日：2020年10月
 完成予定日：2021年4月
 稼働開始予定：2021年5月

※1 焼きそば麺は当社お好み焼業態『お好み焼本舗』で使用しております



■当社ラーメン業態について



業態名	丸源ラーメン	二代目丸源	熟成醤油ラーメン きゃべとん
創業	2001年6月	2005年12月	2017年7月
全店舗数※2	153店舗	3店舗	7店舗
直営	64店舗	1店舗	7店舗
F C	89店舗	2店舗	—

※2 店舗数はすべて2020年8月31日現在の数字です

■『丸源ラーメン』の名物商品「肉そば」について



豚肉をスープで炊き込み、その旨みをあますことなく使用した絶品醤油スープのラーメンです。スープの決め手である熟成醤油がえしは、3種類の熟成醤油をブレンドし、20種類以上の食材を使い丹念に混ぜ込みながら、ゆっくり15日間寝かせて熟成させており、まるやかな旨みと香りを際立たせています。

麺は香りが良く、風味豊かな小麦粉を使った丸源特製の多加水麺を使用。コシが強く伸びにくく、肉そばのスープにも負けない麺に仕上がっています。

また、昨今の健康志向の高まりによるニーズにもお応えするため、2017年から糖質50%カット麺を導入しました。すべての商品が+80円で糖質カット麺に変更可能となっています。

■『二代目丸源』『きゃべとん』の名物商品「熟成醤油 きゃべとん」について



さっと素揚げしたパリパリきゃべつ・大きな巻きバラチャーシュー・とろっと半乳化させた熟成醤油スープが自慢の「熟成醤油 きゃべとん」。

旨みのある風味豊かな小麦と、グルテンの質が良く、コシが強く伸びにくい麺になる小麦をバランス良く使用した細打ち麺を使用しています。

香り高い熟成醤油スープは、特製麺とパリパリきゃべつとの相性抜群で、旨み・甘みを引き立てます。

■WEBサイト

- 『丸源ラーメン』 : <https://www.syodai-marugen.jp/index.html>
- 『二代目丸源』 : <https://www.nidaime-marugen.jp/>
- 『熟成醤油ラーメン きゃべとん』 : <https://www.cabbaton.jp/enter.html>

株式会社物語コーポレーション（東証一部：証券コード：3097）

代表者名： 代表取締役社長 芝宮良之

事業内容： 飲食店の運営、経営およびフランチャイズチェーン展開：『焼肉きんぐ』『丸源ラーメン』『お好み焼本舗』『寿司・しゃぶしゃぶゆず庵』『しゃぶとかに 源氏総本店』など

ホームページURL： <https://www.monogatari.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社物語コーポレーション 東京都港区南青山2-4-3

TEL：03-5414-5750 E-mail：press@monogatari.co.jp 広報・IR室：羽入、水谷