

富士宮やきそば革命！高校生とコラボメニュー。サクサクでしっとりの「やきそP” ANバーガー」で1日高校生レストラン開業！

富士宮やきそば学会の正式認定企業、株式会社DERAUMA（神奈川県相模原市 社長 吉田英訓）は、調理のプロを目指す大竹高等専修学校（東京都八王子市）とのコラボレーションにより、富士宮やきそばブランドの「やきそP” ANバーガー」を7月1日より販売を開始します。

そして7月3日

には、でらうまっ菖蒲店（埼玉県久喜市）において、実際に開発を手がけた高校生による「1日高校生レストラン」を予定。弊社では、このコラボレーションを成功させるため、大幅な割引イベントを実施し、高校生の熱い夢を応援しています。

<http://derauma.viral-wise.com/20110614.html>

富士宮やきそばとお好み焼きがグランドメニューのでらうまっでは、お客様から新しいメニューの要望が多く寄せられ、試行錯誤を繰り返してきました。

そんな中、大竹専修学校との度重なるメニュー開発により生まれたのが、「やきそP” ANバーガー」（やきそばんばーがー）です。

■やきそP” ANバーガー とは

「やきそP” ANバーガー」とは、油で揚げた麺バンズに、味付けチキン、レタスなどをサンドし、香ばしい麺バンズのサクサク感と、サンドした具材、オリジナルソースとの絶妙なバランスで、食べるたびに食欲を掻き立てる新感覚のバーガーです。

■「やきそP” ANバーガー」の3つのセールスポイント

- ①ノンコレステロール油と、風味の良いゴマ油を独自ブレンドした油で揚げているので胃にもたれません。
- ②麺バンズはサクサクなのに中はしっとり、驚きの食感。
- ③挟む具材は、味付けチキン、レタス、トマトなど、でらうまっオリジナルソースとマヨネーズで絶妙な味を演出。季節限定販売を予定。

■高校生によるメニューコンセプト

高校生によるメニュー開発は、商品開発のみにとどまらず、「やきそP” ANバーガー」のコンセプト、ネーミング、調理方法、POPに至るまで、高校生の意見を尊重し販売するまでに至りました。

■商品販売までの開発秘話

弾力のある麺が特徴の「富士宮やきそば」は、調理段階で適度な量の水分加減が重要なポイントですが、それが災いして、麺バンの開発にはずいぶんと頭を悩ませてきました。

水分量や麺の加工方法などを何度もテストを行った結果、水分を含ませた状態で整形し油で揚げる、という独自の加工方法に成功。

しかも、麺バンは油で揚げているにも関わらず、麺のコーティングとノンコレステロールのオリジナルブレンドの油により、胃にもたれず、表はサクサク、中はしっとりとした麺バンが誕生したのです。

販売までの経緯にはいくつもの困難がありましたが、その度に生徒達は、工夫と実際の販売の難しさに直面し成長していきました。

その様子に社長は、「商品を売ってはいけない！高校生の熱い思いをお客様に伝えるんだ！」と意気込んでいます。

■イベント企画 第一弾 7/1（金）～7/3（日）

通常価格 「やきそば” ANバーガー」 1ヶ 380円

期間中、でらうまっメンバーに登録すると

やきそば” ANバーガー380円+ソフトドリンク150円=530円を280円で販売

■取り扱い店舗

同社の展開する店舗は関東圏に5店舗。そのうち、埼玉県「でらうまっモラージュ菖蒲店」、千葉県「でらうまっ千葉ニュータウン店」の2店舗にて先行販売を開始。

【会社情報】

株式会社DERAUMA

代表取締役 吉田 英訓

〒252-0254 [神奈川県相模原市中央区下九沢58-1](#)

資本金： 400万円

設立： 平成21年3月

TEL： 042-779-6619

FAX： 042-779-9594

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：水島さとみ

mail： derauma@viral-wise.com

tel： 03-5710-1188

携帯： 080-3210-1216

Generated by ふれりりプレスリリース
<https://www.prerele.com>