

【駅そばの出汁を引き立てる七味唐辛子を共同開発】

首都圏の駅そば運営会社4社の店舗にて導入済みの

『駅そばに合う七味唐辛子』

『高幡そば』『万葉そば』『たまの里』でも12月1日から導入開始！

京急ロイヤルフーズ株式会社、株式会社東急グルメフロント、株式会社メトロプロパティーズ、株式会社小田急レストランシステム、株式会社レストラン京王の5社は、首都圏の「駅そば」文化を盛り上げることを目的に、これまで共同イベントの開催などを通じた協業を行ってまいりました。

このたび、ハウスギャバン株式会社の協力のもと、「駅そばに合う七味唐辛子」を共同開発いたしました。本商品は既に4社で導入されていますが、12月1日より、株式会社レストラン京王が運営する『高幡そば』『万葉そば』『たまの里』の各店舗および京王高尾山温泉でも順次導入を開始いたします。



開発に当たり製造を委託しているハウスギャバン株式会社がアンケート（駅そばに七味唐辛子をかけるとき、どのような効果や風味を期待しますか？）を実施した結果、「ピリッとした辛さ」「駅そばの風味を引き立てるバランスの良さ」「食欲を刺激する豊かな香り」の3点に対する期待が性別・年代を問わず高いスコアとなったことから、駅そばの出汁の甘みやうまみを引き立てる辛みをメインとして、開発と試作を繰り返してまいりました。

強い 甘い 蕎麦 ピリ辛 適度 合う 濃い できる
 温かい 温まる 味わい 刺激 アクセント そば かける
 食欲 出汁 香味 山椒 七味唐辛子 美味しい
 すぎる しまる つゆ ツユ 陳皮 加わる
 ありがたい 食べる 柚子 味 きく 唐辛子 引き立てる 辛み
 食べやすい 食べる 七味 駅そば 辛味 辛さ
 良い 思う 軽い 選べる 香り 引き締る 和 風味 そばつゆ
 物足りない 食べやすい 香る 海苔 程よい ゆず 変 辛い 炒る 強める よい
 くれる 感じる 弱める 豊か 回答 おいしい 欲しい
 うれしい いい

(出典:ハウスギヤバン(株)調べ 2024年11月 協力:ミルトーク※ユーザーローカルAIテキストマイニングによる分析)

今回は白胡椒や生姜を配合することで、唐辛子の辛さだけではなくじわじわと広がる複雑な辛さを感じられる七味唐辛子となりました。

是非各社のそば・つゆとの相性をお楽しみください。



会社概要

■株式会社レストラン京王

社名：株式会社レストラン京王

本社：東京都府中市府中町2丁目1番地の14

京王府中2丁目ビル5階

設立：1976年11月8日

代表取締役社長：村瀬 正

資本金：9,000万円（京王電鉄株式会社100%）



高幡そばについて：京王線の高幡不動駅・明大前駅の改札内にあり、京王グループが運営する立ち食いそば店です。サッと食事ができる利便性の高さが魅力です。そばつゆベースのスープに中華麺を合わせた山形県発祥の名物メニュー「鶏中華」もご用意しております。

万葉そばについて：京王線のつつじヶ丘駅改札外にあり、店内で製麺し注文ごとに茹で上げる「打ちたて・茹でたて」のおいしさをリーズナブルなお値段でお楽しみいただけるお店です。お仕事帰りの「ちょっと一杯」といった使い方もお気軽にさせていただけるよう、お酒も取り揃えています。

たまの里について：お蕎麦と日本酒を通して誰でも入りやすく、地域に愛される居心地の良い空間をめざしている「蕎麦居酒屋」です。

以上