

「太陽のトマト麺」に焼きナポリタン!? 毎日通いたくなるお店 「太陽のトマト麺 晴海トリトン店」9/4 グランドオープン

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は2023年9月4日(月)、東京都・中央区に新店舗「晴海トリトン店」をオープンいたします。ファミリー層が多く、また近隣オフィスのランチ需要も高いフードコートでの出店となる「晴海トリトン店」。『太陽のトマト麺』の他、『焼きナポリタン』を新たに加え、毎日通いたくなるお店が誕生しました。



晴海トリトン店で新たに登場する『焼きナポリタン』は、自家製トマトケチャップをたっぷり使った、子供の頃から食べているような懐かしい味。そして定番メニューだからこそ、エコ野菜の“江戸菜”や“チーズ”といった具材にもこだわっています。もちろん、太陽のトマト麺で人気ナンバーワンの看板商品『太陽のチーズラーメン』をはじめとするトマトラーメンもご用意しており、ラーメンと焼きナポリタン、毎日通っても飽きないラインナップです。また、セットとして『トマトカレー』も登場。キッズメニューもご用意。ラーメンは替玉1玉無料、焼きナポリタンは麺1.5倍増量無料で、ご家族皆様で存分にトマトメニューをお楽しみいただけます。『焼きナポリタン』と『トマトカレー』は、まずは晴海トリトン店のみでの販売となりますが、今後、取り扱い店舗を拡大していく予定です。

■店舗情報

店名:太陽のトマト麺 晴海トリトン店

所在地:東京都中央区晴海1丁目8-16晴海トリトンスクエア 1F

グランドオープン:2023年9月4日(月)

営業時間::11:00~21:00(L.O20:30)

定休日:なし



※プレオープン:8月31日(木)~9月3日(日)10:00~15:00(L.O 14:30)

焼きナポリタンだけでも 5 種類！



太陽の焼きナポリタン

(税込 750 円)

スタンダードな焼きナポリタン。
懐かしくて無性に食べたくなる味。



はみ出る！チーズの

焼きナポリタン(税込 850 円)

トマト×チーズは
王道の組み合わせ。



辛！スパイシー赤カルボの

焼きナポリタン(税込 900 円)

スパイシーな味いに卵黄が絡んだ
ワンランク上のナポリタン。



甘辛！ヤンニョムポークの

焼きナポリタン(税込 900 円)

甘辛仕立てのヤンニョムポークと
ナポリタンの相性抜群。



厚切り！ベーコンステーキの

焼きナポリタン(税込 900 円)

ボリューム満点のベーコンステーキ
未体験ゾーンの肉撃ナポリタン。

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。



トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の“豆乳入り”の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以下の品種改良エコ野菜「江戸菜」。

「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダによいラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp