



『牛魂一擲（ぎゅうこんいつてき）鹿沼カルビラーメン』
鹿沼グループ ☎0289711031

鹿沼CC名物のカルビラーメン
リニューアルでEC販売開始も



鹿沼グループは6月30日、長年親しまれてきた名物「鹿沼カルビラーメン」を新たなブランド名「牛魂一擲（ぎゅうこんいつてき）」として販売開始した。新しい装いと共に、地域に根ざした味を全国に届ける取り組みだ。価格は2食入り2500円。販売場所は、鹿沼市内の3つのゴルフ場売店と、新設されたECサイト、そして地域の一部店舗での展開を予定している。

従来のお土産用ラーメンとしても人気を博していたが、今回は単なるパッケージ変更にとどまらない全面的なリニューアルとなった。従来は二食分まとめて包装されていたが、リニューアル版では麺、具材、スープ、辛味噌、牛カルビを一食ずつ個包装とし、保存性や調理のしやすさが大幅に向上した。「食べたいときに必要な分だけ手軽に楽しめる」という声に応えたかたちだ。

商品名「牛魂一擲」は、四字熟語「乾坤一擲（けんこんいつてき）」から着想を得たもの。「乾坤」は天地、すなわち世界全体、「一擲」は一か八かの大勝負を意味し、今回の挑戦に懸ける強い意気込みが込められている。「牛」は主役の牛カルビを、「魂」は長年培われてきた職人たちの想いを表す。ロゴデザインでは、どんぶりを象徴する円から牛が勢いよく飛び出す様子が描かれ、味の力強さと商品としてのインパクトを表現している。「魂」の文字のみを赤くし、職人たちの情熱が

脈々と受け継がれていることを示している。

開発にあたっては鹿沼カントリー倶楽部レストランの味を忠実に再現することが重要視された。

「レストランで味わう一杯を、家庭でも同じように味わってほしい」――。

この想いが開発の原点だ。調理担当の古井戸一夫氏は、「誰が作っても同じ味になる」ことを目指し、何度も試作を重ねたという。特にこだわったのは牛カルビの柔らかさと、スープの深いコク。牛肉は程よい厚みにカットされ、低温調理によって柔らかさと旨味を閉じ込めた。スープには顆粒タイプと辛味噌を組み合わせて、ピリ辛で奥深い味に仕上がっている。

「ただのラーメン土産ではなく、記憶に残る『ごちそう』にしたかった」と古井戸氏は語る。野菜にもこだわり、鹿沼市が誇る「かめまにら合同会社」の鹿沼産ニラを中心に、野菜ミックスを同封。すべてカット済みで、包丁いらず。卵を加えるだけでレストランの味を再現できる点も魅力のひとつだ。

このカルビラーメンは、鹿沼市が認定する「かめまブランド」にも登録されており、品質や地域性、独自性などの観点から高い評価を受けている。鹿沼市の選りすぐりの逸品として、地元の誇りとも言える存在になっている。是非一度、食す価値ありのラーメンだ。