PRESS RELEASE｜店舗提案用

ラーメンに、山芋という新提案。
大阪・梅田の山芋ラーメン専門店「梅田山芋研究所」

すりおろし山芋 × こだわりのスープ。一般的なラーメンとはひと味違う一杯を、東梅田・お初天神エリアから発信。



山芋を主役にした、新しいラーメン体験

梅田山芋研究所は、すりおろした山芋をたっぷりと合わせた「山芋ラーメン」を提供するラーメン店です。丼を覆う白い山芋のビジュアルは、提供された瞬間から一般的なラーメンとの違いを感じさせます。山芋そのものを味わいながら、麺やスープと合わせて食べ進める、ここならではの一杯です。

ヘルシー・健康を意識した、新しい選択肢

山芋をたっぷり使用し、こってり系とは異なる一杯を提案。特製のスープと山芋を組み合わせ、ラーメンを楽しみながら素材にも目を向けたい方へ、新しい選択肢を届けます。健康志向の方にも興味を持ってもらえる「山芋×ラーメン」というスタイルを、梅田から発信します。

2種類の味わいと、素材へのこだわり

メニューは「クリアドロドロ」と「にごりドロドロ」の2種類。自家製中太麺、山芋研究所考案のとろろご飯用のお米、長野信州アルプス長芋など、麺・米・長芋にもこだわっています。ラーメンの後は、残った山芋とスープにご飯を合わせて〆まで楽しめます。

梅田ランチから、飲んだ後の〆まで

濃厚・こってりだけではないラーメンの選択肢として、山芋を組み合わせた一杯を提案。梅田でのランチはもちろん、お初天神周辺で食事やお酒を楽しんだ後の〆にも。「いつものラーメンとは少し違うものを食べたい」という日に選んでもらえる店を目指します。





店舗名 梅田山芋研究所
所在地 大阪市北区兎我野町10-6
平田第二レジャービル110
エリア 東梅田・お初天神

※営業時間・定休日・SNS・GoogleマップURL等は、各媒体への掲載前に最新情報を確認して追記します。

発信の核	「山芋×ラーメン」という独自性を中心に、山芋をたっぷり使う商品特徴とヘルシー・健康を意識した選択肢としての魅力を発信する。