

## 高速パーキングエリア初出店！ ～焼きそば専門店「長田本庄軒パサール幕張上り店」8/1 オープン～

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長 粟田 貴也、以下当社)は、このたび京葉道路パーキングエリア「Pasar 幕張」上り線フードコート内に焼きそば専門店「長田本庄軒(ながたほんじょうけん)」を8月1日(月)午前11時にオープンします。当社としては、初の高速パーキングエリアへの出店となります。

長田本庄軒は、神戸の下町、長田の味である「ぼっかけ」が特徴の焼きそば専門店です。ぼっかけとは、牛すじとこんにゃくを甘辛くトロトロになるまでじっくり煮込んだものです。厳選された小麦粉とたっぷりの卵を使い、店内で自家製麺された中太麺とぼっかけのハーモニーがたまらない逸品、さらに独自の比率でブレンドした特製濃厚ソースとの相性も抜群です。お手軽に本格的な味をお楽しみいただけます。

また、当店限定ご当地メニューとして、地元銚子の醤油を使った「銚子醤油のあんかけ焼きそば」を販売いたしますので、ぜひご賞味ください。

今回のオープンを記念して、8月1日(月)～9日(火)まで、当店イチオシメニュー「ぼっかけ焼きそば」の各サイズ(小450円・中550円・大650円)をそれぞれ50円引きいたします。

みなさまのご来店をお待ちしております。

店名 「長田本庄軒パサール幕張上り店」  
開店日 2011年8月1日(月)  
営業時間 11:00～22:00 (ラストオーダー21:30)  
所在地 千葉県千葉市花見川区  
商品 「ぼっかけ焼きそば」  
「ぼっかけオムそば」  
「ぼっかけチキンカツ焼きそば」  
「ぼっかけコロ玉焼きそば」ほか

焼きそば専門店  
**長田本庄軒**  
神戸 自家製麺



店舗イメージ



イチオシ「ぼっかけ焼きそば」

### ■限定ご当地メニュー：「銚子醤油のあんかけ焼きそば」(小590円・中690円・大790円)

自家製のもちもち中太麺に、低温発酵・低温熟成が特長のこだわりの銚子醤油を使ったあんかけソースを絡めた風味豊かな焼きそば。通常のこいくち醤油より旨み成分10%アップ&塩分25%カットのまろやか醤油だからこそ、麺と具材の旨みが際立ち、さっぱりと醤油本来の風味とコクを感じられる逸品です。



【限定ご当地メニュー】銚子醤油のあんかけ焼きそば