

風雲丸 春季限定メニュー「極太豚骨ラーメン」を3月11日から販売開始

株式会社ウィズリンク（本社・広島県広島市安佐南区伴南 代表取締役社長 富谷薫）が展開するフランチャイズラーメンチェーン「風雲丸」では、3月11日（木）から期間限定で「極太豚骨ラーメン」を発売します。

「極太豚骨ラーメン」は、つけ麺を作り続けてきた風雲丸が自信をもってリリースする新しいラーメンです。

スープは風雲丸自慢の超濃厚豚骨醤油、麺にはつけ麺用の太麺を使用。つけ麺で培ったノウハウをラーメンに詰め込みました。ラーメンのスープと相性抜群の追い飯セットもご用意。濃厚なスープを最後の一滴までお楽しみください。

ガッツリ食べたい方に向けて、味玉、海苔、チャーシュー1枚をトッピングした「贅沢極太豚骨ラーメン」もご用意。麺は大盛まで同一料金だから、ボリューム×濃厚さで楽しめる最大満足感を是非味わってください。

一部店舗では持ち帰りにも対応。ご自宅や職場でも、こだわりの味をお召し上がりいただけます。

極太豚骨ラーメン

販売期間 2021年3月11日～2021年4月（予定）
※店舗により販売期間が異なる場合がございます。

販売価格 極太豚骨ラーメン 税込 880 円
贅沢極太豚骨ラーメン 税込 1,100 円
※どちらも麺大盛同一料金
追い飯セット 税込 88 円

実施店舗

三重県：伊勢店
広島県：祇園西原店、立町店
愛媛県：松山空港通り店
福岡県：福岡鶴田店
沖縄県：MEGA ドン・キホーテうるま店

※内容は発表時のものです。予告なく内容の変更や販売の中止を
する場合がございますのでご了承ください。

※店舗により一部金額、内容が異なる場合がございます。



風雲丸について

2009年、ばり嗎、とりの助に次ぐ第三のブランドとしてウィズリンクが生み出した、広島では珍しい、関東系のつけ麺専門店。熱した石鍋に濃厚な豚骨魚介スープを入れることで、いつまでもグツグツとアツアツを楽しめる、他では食べられないつけ麺をお楽しみ頂けます。風雲丸の命は、極限まで水分を減らして煮込んだ豚肉、豚骨、豚背脂の味を引き出した豚骨熟成スープ。最大600gまで増量無料（メニューにより量は異なります）なもちもちの太麺に濃厚なスープがしっかりとからみ、つると美味しくお召し上がりいただけます。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ウィズリンク
企画本部 佐伯
Tel (082)849-6004
携帯電話 080-6339-4823
saekit@with-link.co.jp
広島県広島市安佐南区伴南 1-5-30-2