

秋季限定「濃厚まぜめん」を発売

背脂・ニンニク・魚粉を、豪快に混ぜて喰らう。
食欲の秋に贈る、ガッツリ濃厚な汁なしまぜめんを期間限定で提供します。

株式会社ウィズリンク(本社:広島県広島市、代表取締役社長:安蒜之彦)が運営するラーメンブランド「風雲丸」は、2026年10月2日(金)より、秋季限定メニュー「濃厚まぜめん」を期間限定で販売いたします。本商品は、濃いめの醤油ダレに、背脂・ニンニク・魚粉を重ねた汁なしまぜめんです。食べやすさよりも「パンチ」と「満足感」にとことんこだわり、ひと口目から濃厚な旨みが押し寄せる、思わずかき込みたくなる味わいに仕上げました。

風雲丸では、季節ごとに限定メニューを展開し、お客様の「今しか味わえない一杯」への期待に応えてきました。秋季限定商品として提供する「濃厚まぜめん」は、“今日はガッツリ食べたい”という日にこそ味わっていただきたい、食欲の秋にぴったりの一杯です。

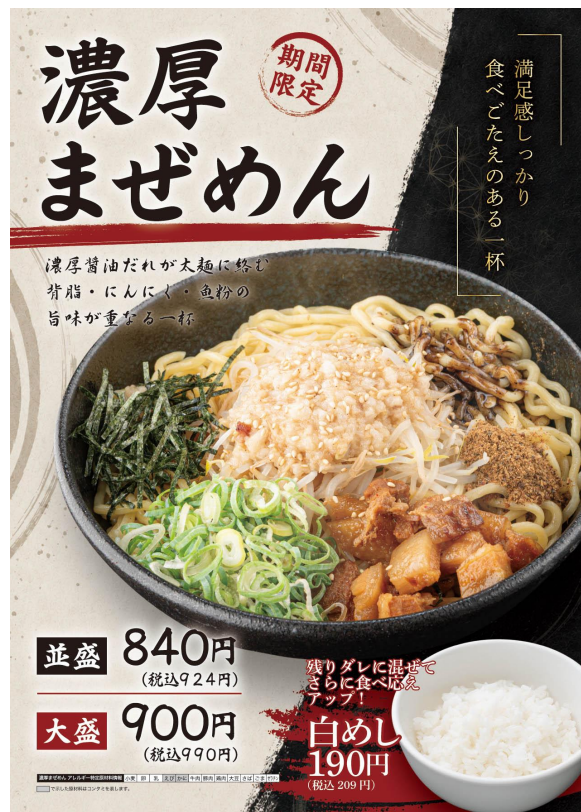
■商品特徴

●背脂×ニンニク×魚粉。豪快に混ぜて味わう濃厚な旨み

ベースは、濃いめに仕立てた力強い醤油ダレです。そこに背脂のコクと甘み、しっかり効かせたニンニクのパンチ、魚粉の風味を重ねました。最初に全体を豪快に混ぜれば、濃厚なタレが太めの麺にしっかり絡み、ひと口ごとにガツンとした旨みが広がります。最後まで箸が止まらない一杯です。

●山盛りもやしに角切りチャーシュー。締めは白めしで最後まで

たっぷりのもやしを山のように盛り、その周りに角切りチャーシュー、青ネギ、刻み海苔、魚粉を配置しました。仕上げにごまを散らした、見た目からも食べごたえが伝わる一杯です。麺を食べ終えたら、丼に残ったタレに白めし(別売)を混ぜて、旨みを最後まで余さずお楽しみください。



■商品ラインアップ



濃厚まぜめん
並盛 924円
大盛 990円

■販売期間

2026年10月2日(金)～2026年11月末予定
※終了日は店舗により異なります。

■販売店舗

広島県: 祇園西原店
愛媛県: 松山空港通り店
三重県: 伊勢店
沖縄県: MEGAドン・キホーテ うるま店

■『風雲丸』について

2009年、広島に一号店を開店。超濃厚な豚骨魚介スープを石焼の器で提供し、最後の一口までアツアツで楽しめるつけ麺が特徴です。他には類を見ない "つけ麺"として人気を集めています。

■株式会社ウィズリンクについて

株式会社ウィズリンク(本社: 広島県広島市、代表取締役社長: 安蒜之彦)は、ラーメン・つけ麺を中心とした外食事業を展開する企業です。2003年の創業以来、「食を通じて、地域と人をつなぐ」を理念に掲げ、「ばり嗎」「とりのすけ」「風雲丸」など複数ブランドを国内外で展開しています。2026年8月末現在、国内44店舗・海外28店舗、合計72店舗を運営(直営・FC含む)。「ばり嗎」は特にグローバル展開を進めており、シンガポール・マレーシア・インドネシア・香港・フィリピン・オーストラリア・イギリスなど 8か国・地域に進出済みです。2019年より株式会社吉野家ホールディングスの100%子会社としてグループに参画し、経営基盤の強化と海外展開の加速を推進。今後も、国内外のお客様に「美味しさと感動を届ける」外食ブランドづくりを目指しています。

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社ウィズリンク

企画本部 広報・PR

koho-pr@with-link.co.jp

TEL 082-849-6004