

国内外に約70店舗を有する名古屋発ラーメン店“「フジヤマ55」グループ”が  
ミッドランドスクエア 4階 レストランフロアに  
『フジヤマ55 ミッドランド ラーメン スタンド』を  
12月18日（金）オープン！！

2020年12月18日（金）、ミッドランドスクエア 4階レストランフロアに「フジヤマ55」グループを運営する株式会社55 style（本社：名古屋市中区大須3丁目11番16号／代表取締役 澤 竜一郎）が、新ブランド『FUJIYAMA 55 MIDLAND RAMEN STAND（フジヤマ55 ミッドランド ラーメン スタンド）』をオープンいたします。

## FUJIYAMA 55 MIDLAND RAMEN STAND



### 「フジヤマ55」の集大成！約70店舗から選りすぐりの人気メニュー！ 料理、器、内装すべてワンランク上の“新プレミアムブランド”として誕生！

1997年に名古屋・大須で創業し、今では国内に約40店舗、アジア、アメリカ、フランス、ロシアなど海外に約30店舗、計約70店舗を有する人気ラーメン店「フジヤマ55」グループ。

火付け役となったのは、全国につけ麺ブームを巻き起こした“魚介豚骨つけ麺”。地元愛知県産のブランド小麦を使用した熟練の麺職人が毎日打つ自家製麺と、2日間かけて煮込んだこだわりの魚介豚骨スープとの組み合わせは、一度食べたら病みつきになる美味しさで人気を博していきました。

そしてこの度、これまでの下町らしいカジュアル業態から、料理、器、店舗内装など全てワンランク上のテイストにこだわった新プレミアムブランド『FUJIYAMA 55 MIDLAND RAMEN STAND（フジヤマ55 ミッドランド ラーメン スタンド）』が誕生。ミシュランで星を獲得した飲食店との「プレミアムコラボラーメン」なども随時登場。ラーメンの魅力をさらに追求したこれまでとは一味違う新しい「フジヤマ55」をぜひお楽しみください。

【店舗概要】

■店名／『FUJIYAMA 5 5 MIDLAND RAMEN STAND』  
フジヤマ55 ミッドランド ラーメン スタンド

- 業態／つけ麺・ラーメン・台湾まぜそば
- 住所／〒450-6204 愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 商業棟4F
- TEL／052-485-6855
- 席数／15席（カウンターのみ）
- 営業時間／11：00～22：00（L.O 21：30）※アイドルタイムなし
- 平均予算／ランチ 1,000円、ディナー 1,000円
- クレジットカード／利用不可 ※食券システムのため
- ミッドランドスクエアメンバーズカード／ポイント付与可 ※スタッフにお声がけください
- 駐車場サービス／対応可 ※スタッフにお声がけください
- 喫煙／不可 ※別途、館内喫煙ルームあり
- 予約／不可



※写真は本店外観

- 開業日／2020年12月18日（金）
- 運営／株式会社 5 5 style
- 代表／澤 竜一郎
- グループ店舗数／国内49店舗＋海外27店舗＝計76店（※プロデュース含む）
- URL／fujiyama55.co.jp



【メニュー】

## 人気メニューが集結し、プレミアムクラスへとバージョンアップ！ 新ブランドならではのスペシャルメニューも順次登場！！

麺は愛知県産ブランド小麦「きぬあかり」「ゆめあかり」を使用した自家製麺を使用。チャーシューはグレードの高い国産品をセレクトし、チーズリゾットのお米も「愛知のかおり」を選びました。使用する器もすべて、澤代表自らがこだわってチョイス。新メニューやここだけの限定商品などスペシャルなメニューも順次登場！新たな「フジヤマ55」のブランド誕生をお楽しみください！！

### つけ麺

#### ■濃厚つけ麺 930円 (税込)

「フジヤマ55」の火付け役といえば“つけ麺”。2日間かけて仕込んだ濃厚な豚骨、丸鶏スープにカツオ節、アジ節を合わせた濃厚魚介豚骨つけ汁。そして、毎朝職人が丹精込めて打っている極太麺を合わせた王道のつけ麺です。

#### ■えび塩つけ麺 930円 (税込) NEW

ローストした甘海老の頭を植物性の油で低温で火入れをし、海老の香りと旨味を移した特製海老油を使用。魚出汁に加えて、海老の出汁を加えた魚介のダブルスープ。そこにフジヤマ55の命とも言える丸鶏、豚骨のスープを合わせました。女性におすすめの新メニューです。

#### ■牛ホルつけ麺 1,050円 (税込)

脂付の牛ホルモンに味噌ベースの濃厚魚介豚骨つけ汁がベストマッチ。根強いファンが多いつけ麺です。

#### ■つけ麺レッド 980円 (税込)

辛味が強くて刺激的な韓国トウガラシと、旨みが強くマイルドな日本の一味を濃厚魚介豚骨のつけ汁に合わせた熱烈ファンの多いメニュー。

#### ■♫のチーズリゾット ご飯(小) 180円 (税込)

「つけ麺の♫には、チーズリゾットを必ず！」と言われるほどの定番メニュー。つけ麺よりこちらがメインじゃないかと錯覚するほど美味しいと評判！





## ラーメン

### ■焼豚そば 980円 (税込) **NEW**

「フジヤマ55」の原点と言えば、「飛騨高山中華そば あおい」「鶴舞一刻屋」。その初代店主が提供していた「飛騨高山 中華そば」をルーツに持つフジヤマ55の中華そばです。出汁は野菜中心であっさりしていながらもコクがある伝統の味です。自慢の自家製細縮れ麺と共にお楽しみください。



### ■ミッドランド・ジロウ 830円 (税込) **NEW**

関東で人気の二郎系と呼ばれるガッツリ二郎インスパイア系ラーメンを今回、ちょっぴりプレミアムなミッドランドバージョンにアレンジ。手仕込み濃厚豚骨、丸鶏スープにアジ節、サバ節、カツオ節から引いた魚介ダシを合わせたダブルスープに自家製平打ち太麺をチョイス。たっぷりのったチャーシュー、もやし、キャベツと共にお楽しみください。



### ■五香ラー油と自家製芝麻醬の担々麵 980円 (税込) **NEW**

「フジヤマ55」オリジナル五香スパイス（八角、花椒、桂皮、唐辛子、生姜）を使用した自家製ラー油とピーナッツと白ごまを丁寧に擦って合わせた自家製芝麻醬の相性は抜群。ラー油の豊かな香りと辛味芝麻醬のまったりとしたコクと深みを実現した「フジヤマ55」オリジナルの担々麵をぜひご堪能ください。女性に人気の商品です。





## まぜそば

### ■まぜそば 930円 (税込)

絶品チャーシューの旨みを移した出汁醤油を継足し継足しをしながら熟成させた“まぜそばダレ”。

しなやかな自家製極太麺、チャーシュー、もやし、極太メンマ、イカ入り天かす等、バラエティーに富んだ具材をトッピングし、しっかり混ぜてお楽しみください。様々な味変アイテムもご用意。〆の雑炊もおススメです。



### ■台湾まぜそば 930円 (税込)

「フジヤマ55」の新定番といえばコレ。今やその人気が全国的に広がる台湾まぜそばです。

味変アイテムとして、マヨネーズ、山椒、ラー油、酢など、様々な調味料をご用意。「フジヤマ55」グループならではの、味の変化をお楽しみください。

またぜひ〆でご賞味いただきたいのは、“追いめし”。少し具材を残してご飯を投入し、混ぜながらお召し上がりいただきます。熱狂的ファン続出中です！



## その他

### ■炙り焼豚めし 450円 (税込) **NEW**

「フジヤマ55」名物トロトロ焼豚を炙って熱々ごはんにとッピング。サイドメニューではもったいないほどの人気メニューになること間違いなし！

※ 盛り付けや価格等は変更する可能性があります。予めご了承下さい。

【トピックス】

<特典1>

**12月18日（金）オープン当日記念キャンペーン  
濃厚つけ麺、えび塩つけ麺、つけ麺レッド、  
ワンコイン<1杯500円>サービス！**



※当日は上記3種類のみ提供となります（大盛は別料金、各種トッピングは不可）。

翌日からは通常メニューとなります。

<特典2>

**12月18日（金）よりミッドランドスクエア限定特典スター  
半券de得シネマ&プレミアム会員向けサービス**



ミッドランドスクエアシネマ当日券もしくは、  
ミッドランドスクエア プレミアムカードをご提示のお客様に  
ライス無料 or 麺大盛のどちらか一つサービス！

<特典3>

**「ミシュランガイド東海版・愛知2019」にも選ばれた話題の飲食店との  
“プレミアムコラボラーメン”も随時、期間限定で登場！**

名古屋を代表するラーメンチェーン「フジヤマ55」グループだからできる、  
超スペシャルなラーメン！第3弾からはミッドランド店で登場します。どうぞお楽しみに！

■過去事例 第1弾 （※写真左）  
「レストKヤマウチ」とのコラボラーメン  
『スマートリュフと愛知鴨の醤油ラーメン』



■過去事例 第2弾 （※写真右）  
「明道町中国菜 一星」とのコラボラーメン  
『金華ハムの醤油そば』



<取材に関するお問合せ先>

**東和不動産株式会社**

商業運営部 成田 070-6588-7404 / 林 090-3448-2707（外部PR） / FAX：052-527-8801  
 総務部 田中・岩村 TEL：052-584-7112 FAX：052-584-7117