

2025年1月30日
株式会社幸楽苑

幸楽苑の「節分祭」を3日間開催！！
ワンコイン・数量限定無しの「ブラックらーめん」が再登場！

株式会社幸楽苑（本社：福島県郡山市）が運営する「幸楽苑」は、2025年2月1日（土）から3日間、「節分祭」として、昨年のクリスマスに大好評だった「ブラックらーめん」を再販売いたします。

「ブラックらーめん」は、郡山市のご当地らーめんである「郡山ブラック」をモチーフにした、たまり醤油を使った黒いスープが特徴のらーめんです。今回も、黒いスープの素らーめんとサイドメニューをお楽しみいただける「ブラック素らーめん餃子セット」とともに、2品をワンコイン500円（税込）にてご用意しております。

本開催にあたり、ご来店いただいた全てのお客様に堪能していただくため、販売数量の制限はございません。価格は全て税込みです。この機会に、ぜひご来店ください。

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞
株式会社幸楽苑 広報・IR部 佐々木・菊池
電話：024-943-3351（代表） e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp

■新商品情報

■ブラックらーめん

価格 : 500円 (税込)

販売期間 : 2025年2月1日(土) ~ 2月3日(月) の3日間限定

対象店舗 : 幸楽苑 全店



■ブラック素らーめん餃子セット

価格 : 500円 (税込)

販売期間 : 2025年2月1日(土) ~ 2月3日(月) の3日間限定

対象店舗 : 幸楽苑 全店



■『郡山ブラック』とは

「郡山ブラック」は、濃口醤油やたまり醤油などを使用した、漆黒のスープが目を引き醤油ラーメンで、見た目にもかかわらず、まろやかな味わいが特徴です。

文化庁が、「国内の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化」として名付けた「100年フード」に、令和5年、「郡山ブラック」が認定されました。

郡山ブラックとは?

幸楽苑本社がある福島県郡山市のご当地ラーメン。濃口醤油やたまり醤油などを使用した漆黒のスープが目を引き醤油ラーメンで、まろやかな味わいが特徴です。令和5年度には文化庁より「100年フード」に認定されました。

節分祭

ブラック

らーめん 500円

2/1(土) 2(日) 3(月) 3日間終日販売

※テイクアウト・デリバリー対象外となります。

幸楽苑は、今後もお客様に満足いただける商品や、サービスの提供をして参ります。