

デニーズ×飯田商店 監修の新たな境地！

人気の『味噌らぁ麺』は新専用麺と焼きチャーシューで進化！

『辛味噌らぁ麺』と『焼き餃子』が初お目見え！

2026 年 10 月 14 日（水）スタート

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）は、2026 年 10 月 14 日（水）より、日本一予約が取れないとも言われる人気ラーメン店「飯田商店」店主・飯田将太氏監修第 6 弾として、過去販売し大好評をいただいた商品をさらに進化させた『味噌らぁ麺・改〜五重^{いつつがきね}の味噌』や、新登場となる『辛味噌らぁ麺』『焼き餃子』など全 6 商品を販売いたします。



<https://www.dennys.jp/menu/collaboration17/>

飯田商店監修メニューポイント

①『味噌らぁ麺』が、麺もチャーシューも進化を遂げる！

【麺へのこだわり：飯田商店監修メニュー専用のオリジナル麺に！】

口に入れた瞬間に小麦の風味とつるりとした喉ごしが広がる、飯田商店監修メニュー専用のオリジナル麺を開発。2 種類の小麦粉を使用した、味噌に負けない中太丸麺。しっかりとしたコシを楽しめる多加水麺に仕上げました。

【チャーシューへのこだわり：店舗でも焼き上げ香ばしく！】

豚バラ肉を回転させながら香ばしく焼き上げたチャーシューは、さらに店舗でもローストしています。野菜と一緒に焼くことでチャーシューの肉汁が野菜に染み込み互いのうまみを引き立てます。

また、5 種の味噌をブレンドした奥深いスープは、脂とのバランスを見直し、より力強い味わいに進化。デニーズでしか味わえない一杯をご提供します。

飯田商店監修メニューポイント

②熟成豆板醤の旨み！『“辛”味噌らぁ麺』が初登場！

飯田店主監修初となる『辛味噌らぁ麺』が遂に登場します。白味噌に熟成豆板醤と豚の背脂を加えた旨み深いスープに、ガーリックの香ばしさを重ね、辛味オイルで仕上げました。

③飯田店主イチ押し『焼き餃子』も初登場！

飯田店主がラーメンとの相性を追求し、太鼓判を押した『焼き餃子』が新登場。北海道産小麦100%の中力粉で仕立てたもちもちの皮に、旨みを閉じ込めた餡をたっぷり。胡麻油と太白胡麻油を合わせた特製胡麻油&爽やかな柚子胡椒につけてお楽しみください。

④デニーズ×飯田商店監修記念！ロゴ入りオリジナル丼が当たるキャンペーンも！

今回の監修を記念し、デニーズ×飯田商店のロゴが入ったオリジナル丼が抽選で当たるキャンペーンを実施いたします。条件を満たし、デニーズ公式アプリからご応募いただいたお客様の中から、抽選で50名様にプレゼントいたします。

■商品紹介



味噌らぁ麺・改^{いつがさね}〜五重の味噌

1,360円（税込1,496円）

5種の味噌（信州味噌®つぶ、信州味噌®、美麻高原蔵二年みそ、西京しろ味噌、仙台みそ 生こし）をブレンドしたまろやかで奥深いスープで仕立てました。特製の味噌専用オリジナル中太丸麺と、店舗でローストした香ばしい焼きチャーシューがスープの旨みを引き立てます。



味噌チャーシューらぁ麺・改〜五重の味噌

2,180円（税込2,398円）

「チャーシューをたっぷり味わってほしい」という飯田店主の強いこだわりのもと、香ばしく焼き上げたこだわりの焼きチャーシューを贅沢に6枚トッピング。肉の旨みを心ゆくまで存分に堪能できる一杯です。



辛味噌らぁ麺

1,450円（税込1,595円）

白味噌をベースに熟成豆板醤と豚の背脂を加え、ガーリックの香ばしさと辛味オイルで力強く仕上げた、飯田店主が初めて手掛ける、辛味噌らぁ麺です。



辛味噌チャーシューらぁ麺

2,270 円（税込 2,497 円）

鮮烈な辛味と香ばしさが広がる辛味噌スープに、香ばしい焼きチャーシューをたっぷりと 6 枚のせました。



焼き餃子（2 個）～柚子胡椒&胡麻油

390 円（税込 429 円）

北海道産小麦 100%の中力粉で仕立てたもちもちの皮に、旨みを閉じ込めた餡をたっぷり包み込みました。特製胡麻油と爽やかな柚子胡椒でいただく、飯田店主イチ押しの新メニューです。



麻婆牡蠣&豆腐

690 円（税込 759 円）

旨みの重なりと後味のバランスにこだわり、豆豉と豆板醤を効かせた濃厚な麻婆ソースに牡蠣を合わせたこだわりの一品。白髪ねぎと刻み柚子が爽やかな味わいに引き締めます。

特選 味噌

こだわりの

参

美麻高原蔵二年みそ
国産原料を使用した信州
赤系味噌。標高1,000m
の蔵で2年以上天然醸造
し、奥深い味わいと旨みを
引き出しました。

貳

信州味噌®
濃厚な発酵香が特長の
信州赤系味噌。
旨みとコクを深め、奥行き
のある味わいに仕上げ
ました。

壱

信州味噌® つぶ
芳醇な発酵香と力強い
旨みが特長。粒を残し、
大豆と米の豊かな香りと
コクを引き出しました。

四

西京しろ味噌
丹波地方の豊かな自然
に育まれた白味噌。
お米のやわらかな甘み
と、まろやかな味わいが
特長です。

伍

仙台みそ生こし
米糰のほどよい甘みと、
大豆本来の旨みが特長。
なめらかな口当たりと、
スッキリした味わいに
仕上げました。

辛味噌らぁ麺

白味噌に熟成豆板醤
と豚の背脂を加えた、
旨み深いスープ。野菜
の軽やかな旨みに
ガーリックの香ばしさを
重ね、辛味オイルで
力強く仕上げました。

五種の味噌、その先へ。
五種の味噌が重なり合う、
まろやかで奥深いコクと
香り。脂とのバランスを
見直し、より力強い味わいへ
進化しました。

■キャンペーン紹介

キャンペーン名： デニーズ×飯田商店 ログ入りオリジナル丼プレゼントキャンペーン



応募期間： 2026 年 10 月 14 日（水）～ 2026 年 12 月 8 日（火）（予定）

内容： 以下条件を満たし、デニーズ公式アプリよりご応募いただいた方の中から抽選で 50 名様に、「デニーズ×飯田商店」ログ入りオリジナル丼をプレゼント。

◆条件①：対象のメニューを期間内に 2 日以上お召し上がり

◆条件②：Denny's Table の「飯田商店 店主監修 味噌らぁ麺」1 品購入

詳細： URL <https://www.dennys.jp/menu/collaboration17/campaign/>

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※一部販売していない時間帯があります。

※一部店舗、販売価格が異なる場合がございます。

※新宿西口店、赤坂駅前店では本商品は販売しません。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL：03-6238-3567 E-mail：communication@7fs.7andi.co.jp