

行列のできる明太子屋

 博多中唄  
老舗の『極上』辛子明太子

出店のご案内

株式会社ハブステーション



# 行列のできる明太子屋



**中唄** 博多中唄  
老舗の『極上』辛子明太子



## 博多中唄の辛子明太子とは

老舗の『極上』辛子明太子

- ・株式会社博多中唄による**辛子明太子を主力とするワゴン催事販売事業**のことです
- ・関西地区限定で行列のできる明太子販売として有名でしたが、この秋から中部、関東圏への出店を開始します
- ・1坪～2坪のワゴンにて日販平均30万円です

### <出店立地>

**駅構内(ラチ外)および駅ビル、駅地下街、駅高架下など人通りの多い場所**  
ショッピングセンターの一角  
スーパーのコーナー展開  
百貨店のコーナー展開  
食物店のコーナー展開

### <販売形態>

**直営スタッフによるワゴン販売**

### <販売スペース>

**1坪～2坪**

ワゴンサイズ：幅120cm～180cm、奥行90cm

売場ストック：幅90cm、奥行90cm

\*施設に貸与可能な冷凍設備がない場合は持ち込み対応可能です(ストッカースペースが必要)

### <販売期間>

**1週間**

### <主力商品>

**辛子明太子商品トレイ山盛り 1,080円 (税込)**

**めかぶ茶・さきいか山盛り1,080円 (税込)**



HUBSTATIONのプロデュースのもと、屋号名、ロゴデザイン、イメージパッケージを変更して展開予定です

新屋号名：てんこ盛り明太子

てんこ盛り明太子  
博多中唄



## 博多中唄の辛子明太子の「おいしさの秘密」



お子様からお年寄りまで  
みんな大好き！！  
「博多中唄」の辛子明太子

### おいしさの秘密 その1 " 原材料 " へのこだわり！

辛子明太子は自然が基本。「オホーツク海・ベering海のスuketウダラのみ」使用。卵は船凍品で船上で急速冷凍するため鮮度が抜群な上に、雑味や生臭さが少なくなります。また、スケトウダラの卵の中でも、明太子に最適の成熟卵、「特に良質な真子卵だけを厳選!」

その粒子は弾力性に富み、プチプチとした食感が楽しめます。



### おいしさの秘密 その2 " 水 " へのこだわり！

水は、「備長炭で水の臭みや余分な汚れを吸着」させた後一日置くことで水の成分が細くなり、タラコ1粒1粒まで水と塩が行きわたりやすくなります。



おいしさの秘密は

- ・**原材料**へのこだわり
- ・**水**へのこだわり
- ・**味付け**へのこだわり
- ・**熟成**へのこだわり

### おいしさの秘密 その3 " 味付け " へのこだわり！・・・「唐辛子」 & 「塩」

味のベースになる塩は、ミネラルが豊富に含まれる「天日塩」を使用。「唐辛子」は国内外から数種類の唐辛子を取り寄せ、何回も「試行錯誤し生まれた絶妙なブレンド」です。（唐辛子のカプサイシンという成分は脂肪酸を分解し乳酸発酵が行われおなかの調子を整えます。）



### おいしさの秘密 その4 " 熟成 " へのこだわり！

辛子明太子は「秘伝の明太調味だれに48時間以上漬け込んで熟成」させ、1粒1粒にほのかな辛味が膨らみ、たらこの本来の旨味が残る味付けに仕上げています。辛さもひかえめで、「柚子風味のまろやかな味付け」になっておりますので、子供からお年寄りまで美味しく召し上がっていただけます。



## 博多中唄について

会社名	株式会社博多中唄
代表取締役	唄野 康太郎 (ばいの こうたろう)
創業	昭和61年11月15日
従業員数	20人
親会社	株式会社丸昌

## 事務所所在地

◆事務所  
〒546-0001  
大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68  
東部市場内鮮魚64番  
TEL : 06-6756-2627

## 営業所所在地

◆博多営業所  
〒812-0011  
福岡県福岡市博多区博多駅前2-19-17  
TEL : 092-433-0388

- ・博多中唄の東京圏、名古屋圏の出店(関西圏以外)は株式会社ハブステーションが受託しております  
関西圏においても特定のチャンネル以外は株式会社ハブステーションが受託しております
- ・担当：吉次邦男(営業本部長) 090-3357-8838



株式会社ハブステーション  
代表取締役社長：阪本 透