

2024年2月15日
備前化成株式会社

4年に1度のにんにくの日（2月29日）特別企画

岡山で人気のベトコンラーメン倉敷新京が特別メニューを提供 にんにくパワー！“希少素材「SAC ニンニク」”とコラボレーション

期間：2024年2月23日（金・祝）～3月9日（土）まで

医薬品・健康食品などの製造販売を手がける備前化成株式会社（本社：岡山県赤磐市、代表取締役社長：清水富江）と株式会社オーユーシステム（本社：岡山県岡山市、代表取締役社長：南石 拓哉）が運営するベトコンラーメン倉敷新京の3店舗（倉敷・鴨方・東岡山）の共同企画「にんにくパワーで元気になろう！SAC ニンニクフェア」を2024年2月23日（金・祝）～3月9日（土）で開催いたします。



ポスター：SAC ニンニク コラボメニュー



店内POP：SAC ニンニク紹介

『にんにくパワーで元気になろう！SAC ニンニクフェア』概要

- 販売店舗：ベトコンラーメン倉敷新京（倉敷本店・鴨方店・東岡山店）
- 販売期間：2024年2月23日（金・祝）～2024年3月9日（土）
- 特別メニュー

①ホルモンベトコンラーメン（SAC入り）
／1,300円（税込）



人気のベトコンラーメンにホルモン焼きをトッピング。隠し味にはSAC ニンニクも！

②SAC 釜玉／
単品：500円（税込）、替玉：300円（税込）



2杯目もおいしい味変できる特別替え玉をご用意。
SAC ニンニクと卵で釜玉ラーメンに！
単品でのご用意もあります。

- フェア特典：期間中ベトコンラーメン倉敷新京の店舗にて飲食された方全員に「SAC にんにく入り特製あられ」を1つ提供します



SAC ニンニク入り特製あられ

にんにくラー油味のあられに「SAC ニンニク」の粉末をまぶした一品。ぜひ、ご賞味ください。

※数に限りがありますので、期間中でも在庫がなくなり次第終了となります

- SAC (サック・S-アシルシステイン) とは? 「脳疲労にSAC」特設ページ：https://www.bizen-c.co.jp/sac_lp/
SACは、にんにく中ごくわずかに含まれる希少な機能性成分です。備前化成の「SACLATION®」という技術を使うことにより増加させることができます。身体はもちろん、現代人の疲れの根本である精神的疲労感に対しても軽減することができます。機能性関与成分として機能性表示食品の届出が受理されるなど、研究が進んでいる成分です。

■備前化成株式会社 会社概要

設立：1971年12月24日

所在地：岡山県赤磐市徳富363

代表者：代表取締役社長 清水 富江

事業内容：医薬品（医療用医薬品の原薬、一般用医薬品）・医薬部外品・健康食品素材・健康食品の製造販売

ホームページ：<https://www.bizen-c.co.jp/> X (旧 Twitter)：https://twitter.com/bizen_chemical

■株式会社オーユーシステム 会社概要

設立：1983年1月19日

所在地：岡山県岡山市北区撫川839-1

代表者：代表取締役社長 南石 拓哉

事業内容：ERPを中心とする業務・業種システム、製造業ソリューション、建設業ソリューション、物流ソリューション等の開発・販売

ホームページ：<https://www.ous.co.jp/>

■ベトコンラーメン倉敷新京 概要

所在地：倉敷本店（倉敷市帯高507-2）11:00-14:00/17:00-20:45 無休（不定休）

鴨方店（浅口市鴨方町六条院中5138）11:00-14:00/17:00-20:45 無休（不定休）

東岡山店（岡山市中区兼元144-1）11:00-14:00/17:00-21:00 無休（不定休）

Instagram：https://www.instagram.com/betocon_kurashiki_sinkyou/

1983年にオープンし地元の方に愛されている「ベトコンラーメン倉敷新京」※ベトコンはベストコンディションの略
実は2020年5月、火事によって店を失い閉店をしている。資金の問題で再建が遅れているところ2021年4月に株式会社オーユーシステムが事業を引き継いだ。クラウドファンディングで支援金を募り550万円以上集まり再建にこぎ着けることができた。

名物メニューである「国土無双」の特徴はボリューム満点の野菜とたっぷりのにんにくが入っていること。にんにくパワーでベストコンディションを提供します。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

備前化成株式会社 市場企画部：藤野(TEL：080-9959-3093・吉田(TEL：090-7777-3258)

TEL：086-995-3311(代) FAX：086-995-3131/MAIL：info5@bizen-c.co.jp