豚骨醤油ラーメン
ばり嗎

Press Release

2026年10月1日
株式会社ウィズリンク
企画本部

秋季限定「月見牛ホルモンラーメン」を発売

プリプリの牛ホルモンから溶け出す、濃厚な旨み。
とろ～り卵黄で味わいが変わる、秋限定の一杯を期間限定で提供します。

株式会社ウィズリンク（本社：広島県広島市、代表取締役社長：安蒜之彦）が運営するラーメンチェーン「ばり嗎」は、2026年10月5日（月）より、秋季限定メニュー「月見牛ホルモンラーメン」を期間限定で販売いたします。

本商品は、プリプリ食感の牛ホルモンを主役に、たっぷりのニラと、中央にのせた卵黄を合わせた　“月見仕立て”のラーメンです。牛ホルモンの脂の甘みと旨みがスープに溶け込み、ひと口ごとにコクが深まる、秋の食欲を満たす一杯に仕上げました。

ばり嗎では、季節ごとに限定メニューを展開し、お客様の「今しか味わえない一杯」への期待に応えてきました。秋季限定商品として提供する「月見牛ホルモンラーメン」は、 “脂の甘み、旨味が主役 ”をテーマに開発した商品です。

■商品特徴

●噛むほどに甘みと旨みが弾ける、プリプリの牛ホルモン

主役は、厳選した牛ホルモン。プリプリとした食感と、噛むほどにあふれる脂の甘み・旨みが特徴です。加熱したホルモンから溶け出した旨みがスープにも移り、スープそのもののコクを一段と引き上げます。

●途中で崩して味変。とろ～り卵黄の「月見」

丼の中央には、秋の名月に見立てた卵黄をのせました。まずは牛ホルモンの力強い旨みをそのまま味わい、途中で卵黄を崩せば、とろ～りまろやかなコクが加わり、味わいががらりと変化します。

●たっぷりのニラで、見た目も味わいもスタミナ感

丼一面に散らしたシャキシャキのニラが、牛ホルモンの旨みを引き立てるアクセントに。スタミナ感がありながらも、全体はバランスよくまとまった、最後まで食べ飽きない味わいです。

●ホルモン好きには「牛ホルモン2倍」も

牛ホルモンを2倍に増量したメニューもご用意しました。ホルモンが増えるほど脂と旨みがスープへ溶け出し、より濃厚で力強い味わいをお楽しみいただけます。

■商品ラインアップ・価格

月見牛ホルモンラーメン　1,056円
月見牛ホルモンラーメン　大盛　1,210円

月見牛ホルモンラーメン　牛ホルモン　2倍　1,430円
月見牛ホルモンラーメン　牛ホルモン　2倍　大盛　1,595円

■販売期間
2026年10月5日（月）～2026年11月末予定
※終了日は店舗により異なります。

■販売店舗
栃木県：宇都宮平松店
埼玉県：上里店、東松山店
和歌山県：岩出店、新堀店、和歌山四ヶ郷店、紀三井寺店
愛媛県：今治新都市店
鳥取県：トリニティモール店、杉崎店
岡山県：倉敷市役所前店
広島県：熊野店、五日市皆賀店、海田店、沼田店、西条寺家店、三次店
　　福山駅家店、深川店、広本町店、大竹南栄店
山口県：湯田店

■『ばり嗎』について
2003年に広島で誕生したラーメン専門店。豚骨醤油ラーメン「ばり嗎」を中心に、数多くのメニューを展開しています。国内だけでなく海外にも店舗を広げ、イギリスを含む 8か国・地域で展開中。多くの国で日本の味を楽しむ方が増えています。
「ばり嗎」の名称は、広島弁で「とても」を表す「ばり」と、中国語で「～ですか？」を意味する「嗎（マー）」を組み合わせた造語です。お客様に「美味しいですか？」と問いかけながら、より美味しいラーメンを追求していく想いが込められています。

■株式会社ウィズリンクについて
株式会社ウィズリンク（本社：広島県広島市、代表取締役社長：安蒜之彦）は、ラーメン・つけ麺を中心とした外食事業を展開する企業です。2003年の創業以来、「食を通じて、地域と人をつなぐ」を理念に掲げ、「ばり嗎」「とりのすけ」「風雲丸」など複数ブランドを国内外で展開しています。 2026年8月末現在、国内44店舗・海外28店舗、合計72店舗を運営（直営・FC含む）。「ばり嗎」は特にグローバル展開を進めており、シンガポール・マレーシア・インドネシア・香港・フィリピン・オーストラリア・イギリスなど 7か国・地域に進出済みです。2019年より株式会社吉野家ホールディングスの 100%子会社としてグループに参画し、経営基盤の強化と海外展開の加速を推進。今後も、国内外のお客様に「美味しさと感動を届ける」外食ブランドづくりを目指しています。

＜報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社ウィズリンク
企画本部 広報・PR
koho-pr@with-link.co.jp
TEL 082-849-6004