

12/20 (金) ~ 愛知「あきのそら」が大阪初進出！
岡崎の八丁味噌ラーメンを「一風堂 梅田店」2階で堪能せよ！
~ もっと女性が活躍するラーメン業界へ！「人類みな麺道」第5弾 ~



株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役社長：山根智之）傘下の力の源カンパニーが運営するラーメン店「一風堂」は、2024年3月29日（金）、日本各地の女性店主によるラーメン店が約2か月ごとに入れ替わりで出店するポップアップラーメンストア「人類みな麺道」（読み：じんるいみなめんどう）をオープンしました。当店のコンセプトは「一風堂」創業者の河原成美（かわはらしげみ）と大阪発祥の行列のできるラーメン店「人類みな麺類」創業者の松村貴大（まつむらたかひろ）氏、ラーメン女子創始者・森本聡子（もりもとさとこ）氏の三者がラーメン業界のより良い未来のために意見を出し合って決定。ラーメン店が成長するための「道場」のような場にしたいという想いを込め、「人類みな麺類」のブランド名をもじり「人類みな麺道」と名付けました。大阪府大阪市北区梅田の「一風堂 梅田店」2階、カウンター14席の隠れ家のような空間で、日本各地のラーメンをリレー形式でお楽しみいただけます。

真冬でも食べたい唯一無二の冷やし味噌ラーメン

「人類みな麺道」企画第5弾として12月20日（金）に登場するのは、愛知県岡崎市「麺屋 あきのそら」です。ラーメンの食べ歩きが趣味だった店主の林田晶子（はやしだあきこ）さんが、次第に自分でもラーメンを作るようになり、2019年10月にオープンしました。自家製麺、地産地消にこだわり、それぞれ「温」か「冷」が選べる醤油・塩・味噌などの多彩なラーメンが地元のお客様に愛されています。

今回、梅田の「人類みな麺道」で提供するのは「あきのそら」の製法を一風堂が忠実に再現した「岡崎八丁味噌らーめん」です。スープは、大豆から作られる赤味噌の一種である岡崎の「八丁味噌」を使用したたれに、和出汁をブレンド。味噌のコクとうま味と共にすっきりとした後味を感じられるスープです。しなやかでもちっとした食感のやや平打ちの中太麺をすすると、隠し味の山椒オイルがふわりと香ります。トッピングは、煮込みバラチャーシューと、低温調理の肩ロース、えのきチップ、トマト、ほうれん草、メンマなどを鮮やかに。お腹に余裕があれば、残ったスープは白ごはんでも。 「あきのそら」同様、温かいラーメンと冷やしラーメンから選べますが、特に当メニューの原点である「冷やし」がおすすめです。なお、「あきのそら」のメニューを岡崎以外で食べられるのは、今回が初めてです。



■店舗情報

店名：「麺屋 あきのそら」
住所：〒444-2135 愛知県岡崎市大門3-20-15
営業時間：11:00～14:00 (L.O14:00、無くなり次第終了)
定休日：火曜・水曜
創業：2019年10月13日
Instagram：https://www.instagram.com/menya_akinosora/



愛知県岡崎市「麺屋 あきのそら」外観

出店概要

ポップアップストア名：「人類みな麺道」
第5弾 出店店舗名：「麺屋 あきのそら」
第5弾 出店期間：2024年12月20日(金)～ 約2か月間

営業時間： 11:00～21:00 (ラストオーダー20:30)
住所：〒530-0017 大阪府大阪市北区角田町6-7-2F
席数：14席
販売商品名：「岡崎八丁味噌らーめん」(温 / 冷)
「人類みな麺道」WEBサイト：<https://jinruiminamendou.com/>

※「人類みな麺道」では、一風堂と「人類みな麺類」とのコラボラーメン「人類みな一風堂」も合わせて販売いたします。
※各商品、1日杯数限定で、スープがなくなり次第終了となります。
※当ポップアップストアで販売する商品は「一風堂公式アプリ」のクーポン利用・ポイント付与の対象外となります。
※当ポップアップストアで販売する商品は「株主ご優待券」の対象外となります。



「岡崎八丁味噌らーめん」イメージ



梅田「人類みな麺道」外観

もっと女性が輝くラーメン業界へ

1980年代、福岡のラーメン業界では「3K」(くさい、汚い、こわい)が当たり前でした。そんな中で河原は、「女性やカップルも入りやすい店舗」を目指し、「一風堂」を創業。臭みのないとんこつスープや、ジャズの流れる木目を基調とした清潔感のある店内、活気あふれるおもてなしの接客は、女性やカップルのみならず家族連れのお客様をも魅してきました。しかし、業界全体を見ると未だラーメンの消費層は男性が多くを占め、働き手も男性中心のラーメン店が多い現状があります。「人類みな麺道」は、日本各地で愛されている女性店主のラーメン店を大阪・梅田という情報発信地で知っていただくことで、地方のラーメン店の知名度を上げるだけでなく、もっと女性が輝けるラーメン業界づくりを目指します。

報道関係のお問い合わせ先

株式会社力の源(チカラノモト)ホールディングス
広報：桑野洋/小栗歩実 **070-1398-9834** (桑野携帯) Mail：pr@chikaranomoto.com

「人類みな麺類」について

2012年4月12日に大阪市淀川区西中島にオープンして以来、全粒粉入の自家製麺、極厚のとろとろチャーシュー、分厚いメンマが人気で、行列が続く店舗となり大阪代表のラーメン店として地位を確保しました。現在、ルクア大阪に「人類みな麺類 Premium」、東京恵比寿に「人類みな麺類 東京本店」を出店しています。運営会社の「UNCHI 株式会社」は「ラーメンの力で世界をかえる」をミッションに「人類みな麺類」、「くそオヤジ最後のひとふり」、「世界一暇なラーメン屋」など新しいラーメンブランドを作り続け、現在では海外にも展開、近年では新事業も積極的に出店しています。スープを炊く必要のない水だけで作れる本格的な醤油ラーメンを開発し、どんな店舗ともコラボのできる新ブランド「じんめん」を展開。



- Human beings everybody noodles -

ラーメン女子創始者・森本聡子氏について

「女性が一人でもラーメンを食べることの出来るカルチャーを広めたい」そんな思いから食べ歩きを開始して20年。47都道府県を食べ歩き、年間600杯以上を食べるラーメン大好き女子。男性のラーメンフリークが多いなか、タレントとしても活動しながら体型維持も視野に入れたラーメンライフにも注目。人気ラーメン店を貸し切るなどした「ラーメン女子会」を主宰し、2015年、横浜赤レンガ倉庫にて「第一回ラーメン女子博」を開催。全国から人気店が集まる同イベントは、その後、大阪、名古屋、東京、熊本、静岡と全国各地で開催し累計約75万人を動員。2018年には株式会社Ramen Switchを設立し、世界初のラーメンジュエリーブランド「ZURU+」をリリース。ラーメンの酒「NOODLE SAKE -春華秋冬-」「稲とアガベ ラーメン専用クラフトサケ」プロデュース。著書『東京ラーメンコレクション』（昭文社）

■森本氏コメント

ラーメンの食べ歩きを始めた約20年前、女性一人でラーメン店に入ることすら白い目で見られていた当時に比べ格段にハードルは下がりがつつある昨今ですが、未だ消費者も然り作り手の皆様に於かれましても圧倒的に女性の層は少ないというのが現状です。今回、『もっと女性が輝けるラーメン業界づくり』という壮大なテーマの一助を担えることに大変感銘を受けておりますし、日本が誇る最強の食文化に於いて「女性」が立ち上がることで業界全体の底上げになると信じてやみません。また、あらゆるご当地ラーメンを知るきっかけとなり、実店舗にも食べに行きたくなる...そんなポップアップイベントを目指します。

力の源ホールディングスについて

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や、商品開発に関するコンサルティング、食品工場の運営、など食全般にまつわる事業を行うグループです。グループ全体で計293店舗（国内149店舗、海外144店舗）を展開しています（国内：2024年9月末、海外：2024年6月末現在）。「一風堂」は、1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開。臭みが無くなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い細麺の豚骨ラーメンで人気を博しています。子どもたちに食べる喜びを伝える料理体験教室「Child Kitchen」を実施するなど、食育活動にも取り組んできました。キッチンカーを用いた日本各地での「子ども食堂」参加に加え、環境負荷の少ない100%植物由来のラーメンを開発するなど、持続可能な社会の実現に向けて積極的に行動しています。

会社名 : 株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス（東証プライム 証券コード：3561）
所在地 : 〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F
設立 : 1986年
代表者 : 代表取締役社長 山根 智之
URL : <http://www.chikaranomoto.com>



CHIKARA no MOTO

報道関係のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報：桑野洋／小栗歩実 070-1398-9834（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com