

創業 74 年の博多うどん店「因幡うどん」が福岡県外初進出！

関東 1 号店は原宿「ハラカド」に 4/21(月)OPEN！

4/18 (金) メディア向け先行お披露目会を開催します



創業 74 年、老舗博多うどんの「因幡うどん」が東京・原宿に初上陸！

4 月 21 日(月)に、**原宿** デビューします。

74 歳の挑戦！

因幡うどん

4/18(金)は、メディア向けお披露目会

株式会社力の源ホールディングス（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」が運営する昭和 26 年創業の博多うどん店「因幡うどん（読み：いなばうどん）」の新店が 2025 年 4 月 21 日（月）、東京都渋谷区「東急プラザ原宿 ハラカド」の 5 階にオープンいたします。「因幡うどん ハラカド店」は福岡県外で初の「因幡うどん」、関東初進出の店舗となります。4 月 18 日（金）にはグランドオープンに先立ち、**メディア関係者向けの先行お披露目会を開催**いたします。

「因幡うどん」は、直近 1 年間で福岡市中央区「六本松店」、筑紫野市「イオンモール筑紫野店」と福岡県内に 2 軒の新店舗をオープン。現在、県内に 8 店舗を展開しています。国内 9 店舗目、関東 1 号店となる「因幡うどん ハラカド店」では、表参道と明治通りが交わる神宮前交差点という多様なカルチャーの発信地で、“だしを味わう”博多うどんの魅力を発信します。他県に住む福岡出身の方々にも「お取り寄せ」でご購入いただくほど、長年愛され続ける「因幡うどん」の味わい。東京の地では、「因幡うどん」を食べたことのあるお客様から初めて出会う方々まで、そして若年層のお客様や周辺オフィスビルからのお客様のみならず訪日観光客にも、幅広い層のお客様にご利用いただけることに期待しています。

メニューは、創業当時からお客様に愛され続けている定番の「ごぼう天うどん」、「肉うどん」「えび天うどん」などをご用意。うどんだけでなく、ファンの皆さまからの支持も厚い「かつ丼」「とり天丼」「牛とじ丼」など丼ものも揃えています。うどんと丼ものをお得に楽しめるセットや、福岡でも限られた店舗でしか味わえない「肉ごぼう天うどん（モダン）」「博多鶏ダシうどん」「えびとじ天丼」は、ファンならではの一度味わってほしい特別な一品。もちろん、博多うどん店ならではの「かしわ飯」や「いなり寿司」をうどんと一緒に楽しむのもおすすめです。当店では、「因幡うどん」として初めて食券制を導入。多言語対応可能で、液晶画面に商品写真が表示されるため直感的にも商品を選び、インバウンド需要にも対応できます。

力の源グループは今後も、博多の地で長年愛されてきた老舗「因幡うどん」の暖簾を守り、時代に合わせた変化を加えながら、創業 100 周年に向けて更なる発展を目指して挑戦を続けてまいります。

先行メディアお披露目会

グランドオープンに先立ち、**メディア関係者限定のお披露目会を開催いたします。**

商品撮影（ムービー／スチール）や、担当者（店舗責任者／広報）インタビューも可能です。参加フォームに必要事項をご記入のうえ、ぜひお気軽にご参加ください。

参加フォーム：https://user.pr-automation.jp/pr-automation/invitation_form.php?e=V3L1aZEvaUr5LzL71ku8Lw%3D%3D

開催概要

日 程：**2025 年 4 月 18 日（金）第 1 部 11:00～13:00，第 2 部 16:00～18:00**（出入り自由）

会 場：東急プラザ原宿「ハラカド」5F「因幡うどん ハラカド店」

住 所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前六丁目 31 番 21 号

※上記以外の日程・時間帯も【相談可能】となります。ご希望の場合は広報担当まで事前にお問い合わせください。

店舗概要



因幡うどんハラカド店 イメージ

店 名：因幡うどん ハラカド店
（イナバウドン ハラカドテン）
開業日：2025 年 4 月 21 日（月）
住 所：〒150-0001
東京都渋谷区神宮前六丁目 31 番 21 号
東急プラザ原宿「ハラカド」5F
営業時間：11:00～23:00（22:30 L.O.）
席 数：専用席 20 席、フードコートの座席を利用可
占有面積：21.96 m²（6.64 坪）
駐車場：なし
因幡うどんサイト URL：<https://inabaudon.com/>
施設サイト URL：<https://www.tokyu-plaza.com/harakado/>

主なメニュー

※画像はすべてイメージです



ごぼう天うどん（クラシック）



えび天うどん



【一部店舗限定】
肉ごぼう天うどん（モダン）


【一部店舗限定】博多鶏ダシうどん

【一部店舗限定】えびとじ天井

かしわ飯

因幡うどん について

「因幡うどん」は、戦後間もない昭和26年（1951年）、因幡町（現 福岡県福岡市中央区天神1丁目付近）の商店街で創業した博多うどん店。博多のうどんは「だしを食べる」と言われるほど、だしを大切にしています。最後の一滴まで飲み干せる、おいしいだしを作りたい。因幡うどんの奥行きのあるだしは、創業当時から紡ぐ特別なもの。北海道産羅臼昆布と、数種類の煮干しをふんだんに使用し、旨味濃厚なだしに仕上げています。おいしさと食材にこだわりぬいた、こころにしみる優しいだしが、因幡うどんの味わいの主役です。麺には、北海道産と福岡県産の小麦粉に数種類の小麦粉をブレンドした、因幡うどんだけの専用粉「よこいと」を使用。博多うどんならではの、太くふっくらと柔らかい麺が特徴です。創業67年を迎えた2016年、後継者不在という状況を受け、力の源グループが事業を継承することに。以降も地域のお客様に愛され続け、現在は博多駅や天神エリア、福岡空港内、北九州市、筑紫野市など福岡県内に8店舗を展開しています。

WEB サイト：<https://inabaudon.com/>


因幡うどん 渡辺通店 外観

因幡うどん 福岡空港店 外観

株式会社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291店舗（国内151店舗、海外140店舗）を展開しています（国内：2024年12月末、海外：2024年9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（読み：ちからのもと）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		

報道関係の問い合わせ先

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 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com