

PRESS RELEASE

一風堂は10月16日で創業40周年！毎年恒例【創業祭】を開催します！
アプリ企画や「世界食料デー」に合わせた替玉募金、井プレゼントキャンペーンなど企画を実施！
記念メニューとして「高濃度BRIXラーメン」と低カロリーラーメン「U400」の販売も！

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）傘下の株式会社力の源カンパニーが運営する博多発祥の世界に展開するラーメン店「一風堂」は2025年10月16日（木）に創業40周年を迎えます。毎年恒例となっている「創業祭」企画として、今年は「一風堂公式アプリ」のお得なキャンペーンや、10月16日の「世界食料デー」に合わせた3日間の「替玉募金」、創業祭記念メニュー「高濃度BRIXラーメン」および「U400」の限定販売、オリジナルデザインの井プレゼント企画を実施いたします。



今回、店舗で実施する企画は以下の通りです。各イベントの詳細は次頁をご参照ください。

- 10/10(金)～ 10/19(日) 一風堂公式アプリ 創業祭ガチャ
- 10/16(木) 一風堂公式アプリ ポイント4倍デー
- 10/16(木)～ 10/18(土) 替玉募金
- 10/16(木)～ 期間限定 創業40周年記念ラーメン発売
- 10/16(木)～ 10/31(金) 40周年ありがとう井プレゼントキャンペーン

1985年、博多の路地裏に一風堂は誕生しました。小さなラーメン屋の店主が目指したのは、ただ美味しいだけではない、記憶に残る一杯。豚骨を煮ては水を足し、また煮ては足すことを繰り返す、トロリととろけるスープが生まれました。それが、今では一風堂の代表作「白丸元味」の原型となった、特濃とんこつラーメンです。創業から40年。私たちはその原点に立ち返り、特濃とんこつラーメンをブラッシュアップした「高濃度BRIXラーメン」を開発しました。

一方で、この40年間で時代は変わり、食に対する価値観も多様化しました。「美味しさ」だけでなく、「健康」や「安心」が求められるようになった今、普段ラーメンを食べることを控えているという方も少なくはないはず。そこで一風堂は、健康を気遣う方々にも美味しいラーメンを味わってほしいという思いから、カロリーや塩分をカットしつつも食べ応えを感じられる「U400」を新たに開発しました。この度の創業祭では、一風堂が40年間向き合ってきたとんこつラーメンの「二つの進化のかたち」を体感していただけます。一風堂はこれからも【変わらないために、変わり続ける】という理念を胸に、いつまでもお客様に愛され続けるための進化と挑戦を続けてまいります。

一風堂 40 周年創業祭 各企画概要

【創業祭特設ページ】 <https://www.ippudo.com/cp/40th>

一風堂公式アプリ 創業祭ガチャ

一風堂公式アプリをご利用いただいている皆さまに感謝の気持ちを込めて、アプリ内で配布されたガチャ券を引くとクーポンが当たる「創業祭ガチャ」を開催いたします。2025年10月19日（日）までに一風堂公式アプリをダウンロードし会員登録していただいた皆さまにガチャ券を配布いたします。

- ガチャ券配布期間：2025年10月10日（金）～10月19日（日）
- ガチャ券配布枚数：おひとり様につき2枚
- ガチャを引ける期間：2025年10月10日（金）～10月31日（金）
- クーポン利用期間：当日から2025年12月31日（水）まで
- クーポン利用対象店舗：営業中の一風堂公式アプリ対象店舗

▼ご利用条件など、詳細はこちらから

https://www.ippudo.com/news/2510_40th



一風堂公式アプリ ポイント4倍

2025年10月16日（木）の一日限定で、一風堂公式アプリにてポイント4倍キャンペーンを開催いたします。

実施期間：2025年10月16日（木）各店営業開始から営業終了まで

内容：一風堂公式アプリのポイントを通常の4倍付与
(500円のお会計ごとに40pt)

対象店舗：営業中の一風堂公式アプリ対象店舗

ポイント利用期限：発行日より180日間有効

ご利用条件など、詳細はこちらから：https://www.ippudo.com/news/2510_40th

<一風堂公式アプリについて | ダウンロードはこちらから>

<https://www.ippudo.com/app/>



替玉募金

一風堂の創業日でもある10月16日は、「世界食料デー」。国連の定めた「みんなで食べる幸せ」について考える日です。一風堂では2021年4月より、認定NPO法人「全国子ども食堂支援センター・むすびえ」の協力のもとキッチンカーを用いた子ども食堂への参加をスタートし、九州・関東エリアなどの地域の団体とともに熱々のラーメンをお子さまやご家族に提供してきました。子ども食堂は参加者の皆さまのお腹を満たすことのみならず、共働き家庭に多い「孤食」を減らす役割や、地域の子ども同士・保護者同士のコミュニケーションの場としての機能も果たしています。

今回の「替玉募金」では、昨年と同様、期間中に店舗でお客様にご注文いただいた「替玉」の売上金額を、一風堂の今後の子ども食堂の活動資金として使わせていただきます。昨年も多くのお客様の温かいご支援をいただき、2025年で10回、2021年から2025年まででのべ69回の子ども食堂実施に繋がられました。ささやかな形ではありますが今後も活動を続けることで、子ども食堂への参加と認知・支援の輪を広げ、持続可能な社会の実現に貢献します。

- 実施期間：2025年10月16日（木）～10月18日（土）
- 内容：期間中にお客様からご注文いただいた「替玉（税込み150円）」と「小玉（税込み100円 ※少なめの替玉）」の売上全額を子ども食堂の活動資金として使用します。
- 対象店舗：国内「一風堂」、「IPPUDO RAMEN EXPRESS」、「RAMEN EXPRESS 博多一風堂」および「一風堂 KAY」全店
- 寄付先：認定NPO法人「全国子ども食堂支援センター・むすびえ」等

創業 40 周年記念ラーメン

2025 年 10 月 16 日(木)より、創業 40 周年記念メニューとして「高濃度 BRIX ラーメン」と「U400」を店舗・期間限定にて販売いたします。一風堂が 40 年間向き合ってきたとんこつラーメンの「二つの進化のかたち」を体感していただけます。

1. 高濃度 BRIX ラーメン

1985 年、博多の路地裏に一風堂は誕生しました。小さなラーメン屋の店主が目指したのは、ただ美味しいだけではない、記憶に残る一杯。豚骨を煮ては水を足し、また煮ては足すことを繰り返し、トロリととろけるスープが生まれました。それが、今では一風堂の代表作「白丸元味」の原型となった、特濃とんこつラーメンです。

創業から 40 年。私たちはその原点に立ち返り、特濃とんこつラーメンをブラッシュアップしました。濃厚さの中に繊細さを、深みの中にやさしさを。「高濃度 BRIX ラーメン」は、現代の技術と感性で、特濃とんこつラーメンをより豊かに進化させた一杯です。

スープは、旨味を最大限に引き出した濃厚とんこつスープに鶏ガラを加え、さらに濃度ととろみをプラス。専用のかえしと背脂を合わせ、一口目からガツンと心を掴むような奥深くインパクトある味わいを目指しました。麺は、赤丸やからか麺に使用しているものと同じ、小麦が香る中細麺。麺の上には、2 種のチャーシューを贅沢にトッピング。この一杯のために味をしみ込ませた特製の肩ロースチャーシューと、トロツとした食感がたまらないバラチャーシューを味わっていただけます。40 周年ロゴ入りの海苔を添え、写真映えも抜群。一味の効いたオリジナルの辛みそをスープに溶かすと、全体の味わいがピリッと引き締まります。

商品名 : 高濃度 BRIX ラーメン

価格 : 1,100 円(税込み)

販売期間: 2025 年 10 月 16 日(木)~なくなり次第順次終了

販売店舗: 対象 80 店舗

販売店舗・詳細はこちらから: https://www.ippudo.com/news/2510_40th

BRIX とは

ラーメンスープづくりにおける BRIX(ブリックス)とは、「スープに溶け込んだ成分の濃さ」をパーセンテージで示す単位です。豚骨・鶏ガラ・魚介・野菜・調味料などから出た可溶性固形物(溶け出した成分)全体の割合を表す数値で、ブリックス値が高いほどスープは濃厚になります。



高濃度 BRIX ラーメン イメージ



高濃度 BRIX ラーメン スープ イメージ

2. U400

一風堂が創業してからの40年間で、時代は変わり、食の価値観も多様化しました。「美味しさ」だけでなく、「健康」や「安心」が求められるようになった今、ふだんラーメンを食べることを我慢しているという方も少なくないはずです。そこで一風堂は、健康を気遣う方々にも美味しいラーメンを味わってほしいという想いから、カロリーや塩分をカットしつつも食べ応えを感じられる「U400」を新たに開発しました。商品名にはカロリーが400kcal以下「Under 400」の意味を込めました。塩分量は、一風堂の看板ラーメン「白丸元味」の半分程度です。とんこつスープと鶏ブイヨン、和だしを重ね合わせたスープは、すっきりと飲みやすく旨味たっぷり。麺は、小麦粉だけでなく難消化性でんぷんとタピオカでんぷんをブレンドした特製麺。食物繊維が豊富に含まれるのも嬉しいポイントです。トッピングには、醤油麴に漬け込みローストした肩ロース肉のチャーシューや、玉子、細メンマ、青ネギを。さらにキャベツやにんじん、きのこをボイルした野菜ミックスをのせ、満足感をアップします。プチトマトの上の辛みそはお好みのタイミングでスープに溶かして味変をお楽しみいただけます。カロリーや塩分を抑えながらもしっかりと食べたお応えを感じられる夢のようなラーメンです。

商品名：U400 (読み:ユーヨンヒャク)

価格：1,000円(税込み)

販売期間：2025年10月16日(木)～なくなり次第順次終了

販売店舗：対象3店舗

販売店舗・詳細はこちらから：https://www.ippudo.com/news/2510_40th



U400 イメージ

40周年ありがとう丼プレゼントキャンペーン

40年間の感謝の気持ちを込め、期間中に国内の一風堂でお食事をされたお客様を対象に、オリジナルデザイン丼と40周年ロゴ入りれんげのセットを抽選で400名様にプレゼントいたします。丼のふちには、現在一風堂が展開している世界16カ国・地域の主な言語で「ありがとう」をあしらいました。一風堂店舗で使用しているものと同じ、耐久性に優れた有田焼の丼です。

応募期間：2025年10月16日(木)～10月31日(金)

応募方法：一風堂店内に設置されているQRコードより応募フォームにアクセスし、必要項目を記入し送信

当選者数：400名様

景品：オリジナルデザイン丼とれんげのセット(各1点)

応募規約・詳細はこちらから：https://www.ippudo.com/news/2510_40th



デザイン丼&れんげ イメージ

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306店舗(国内166店舗、海外140店舗)を展開しています(国内：2025年6月末、海外：2025年3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>



広報：小栗歩実／桑野洋

080-3933-2546 (小栗携帯)

Mail: pr@chikaranomoto.com

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：小栗歩実／桑野洋 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com