

米国発の自動調理販売機 Yo-Kai Express で初の専門店プロデュース 一風堂のラーメン 2 種発売！24 時間いつでも 90 秒でアツアツ本格ラーメン

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：河原成美）傘下の「力の源カンパニー」が運営するラーメン店「一風堂」が開発に携わったラーメン 2 種が、2022 年 9 月 1 日（木）より、米国シリコンバレー発の自動調理販売機「Yo-Kai Express」（ヨーカイ エクスプレス）の新商品として販売されます。



YO-KAI × 一風堂
express



「Yo-Kai Express」は「Yo-Kai Express Inc.」（創業者・CEO：Andy Lin）の提供する自販機型の自動調理ソリューションで、熱々に調理した食事を 24 時間コンタクトレスで販売します。食品は井に入った形状で筐体内に冷凍保存されており、メニューごとに設定された最適な調理を経て最短 90 秒で出来上がります。2022 年 9 月現在、日本では東京都内の 2 カ所にラーメン専用の「Yo-Kai Express」が設置されていますが、今後主要な駅や空港などあらゆる施設に展開していきます。

「Yo-Kai Express」が飲食ブランドと協業して新しい商品を発売するのは今回が初めてです。この度発売する商品は、「一風堂 博多とんこつラーメン」と「IPPUDO プラントベース(豚骨風)ラーメン」の 2 種類で、どちらも「Yo-Kai Express」での販売のために一風堂創業者・河原成美と商品開発メンバーにより特別に開発されました。店舗での調理とは全く異なる条件下でも一風堂らしい味わいを表現すべく、食材の手配から製造まで、すべて自社グループ内で行っています。また、現在も麺の硬さが選べる機能や、替玉の商品化を視野に共同開発を進めています。

「Yo-Kai Express」は補充時の清掃やメンテナンスを行う以外はすべて無人営業で、24 時間いつでもすばやく熱々のラーメンが食べられることから、早朝や深夜の利用者を中心に注目を集めています。また、当社としても、高速道路 PA や病院、大学など通常の店舗での営業が難しい場所でもニーズに応えられることに期待しています。「食を通して新しい価値を創造する」「変わらないために、変わり続ける」を理念とする一風堂は今後もラーメン業界の先駆者として、持続可能な社会の実現のために、変わりゆく生活者のニーズを先取りしながら新しい食のライフスタイルを提案してまいります。

Yo-Kai Express Inc.

2016 年に創業したシリコンバレー発フードテックベンチャー。創業者で CEO の Andy Lin 氏は、日本で見たうどんなどの自動調理販売機から着想し、「Yo-Kai Express」を独自に開発しました。米国内では空港、ホテル、病院、企業、大学、会議場、複合居住施設など、約 50 カ所に「Yo-Kai Express」を設置しており、これまでに 20 万食以上の提供実績があります。「Yo-Kai」の名は日本語の妖怪に由来し、どんな場所でもいつでも人々を楽しませたいという想いが込められています。

■販売概要 ※2022年9月1日時点

- Yo-Kai オリジナル（各税込 790 円）：鶏 Yuzu Shio、東京 Shoyu、札幌 Spicy Miso、九州 Tonkotsu
- 一風堂プロデュース（各税込 980 円）：一風堂 博多とんこつラーメン、IPPUDO プラントベース（豚骨風）ラーメン

【販売場所】

①羽田空港第2ターミナル1階自販機レストラン内 ②首都高 高速11号台場線上路 芝浦パーキングエリア

【決済方法】

キャッシュレスのみ（交通系ICカード、クレジットカード、電子マネー、QR決済）

一風堂 博多とんこつラーメン

臭みがなくまろやかなとんこつスープはまさに「店味」。麺も、カタ麺の食感を追及しました。トッピングのチャーシュー、半熟玉子、ネギ、きくらげ、もやしと一緒に楽しめる、大満足な一杯です。テスト販売期間中の8月23日に放送されたTBSテレビ「マツコの知らない世界」にも登場し、マツコ・デラックスさんに「お店で食べるのと変わらないくらい美味しい」と絶賛されました。



IPPUDO プラントベース(豚骨風)ラーメン

植物由来の原材料のみでつくった、豚骨風ラーメンです。特殊な製法でつくったまろやかなスープは、まるで豚骨スープのような味わい。ねりごま、野菜エキス、香辛料を調合し、コクのあるスープに仕上げました。麺やチャーシュー風のトッピングも、植物由来の原材料でできています。未来志向で新しい食のライフスタイルを体験していただける一杯です。



▼Yo-Kai Express と一風堂のこれまで

2019年	一風堂創業者・河原成美がサンフランシスコで Yo-Kai Express 商品を実食し、協業の話に発展。
2020年	新型コロナウイルスまん延により、協業による商品開発の休止を余儀なくされる。
2022年1~3月	Yo-Kai Express 日本進出に合わせて一風堂商品開発再開。
2022年3月	Yo-Kai Express、日本での初号機が羽田空港にて稼働開始。多い時には1日100杯以上売れることも。
2022年4月	Yo-Kai Express Inc.と、力の源HD含むパートナー企業のプレス発表会実施。一風堂商品の試作品も登場。
2022年6月	Yo-Kai Express Inc.と力の源HD並びに他のパートナーとの資本業務提携締結。 ※詳細はこちらから： https://www.chikaranomoto.com/new-news/2019/
2022年8月	試作を重ねブラッシュアップされた一風堂商品2種の商品化決定。2拠点の Yo-Kai Express にて先行販売。
2022年9月1日	一風堂商品2種が正式に発売。 「食×テクノロジー&サイエンス」をテーマにしたカンファレンス「SKS Japan 2022」に出展。

【一風堂について】

1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。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。国内には128店舗を展開（フードコート業態を含む。2022年6月末時点）。地域の小学校でのラーメンづくりの出前授業「一風堂 Workshop」や、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。2021年からはキッチンカーを用いた「子ども食堂」への参加に加え、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。

【株式会社 力の源ホールディングス（力の源グループ）について】

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗運営や、店舗運営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278店舗（国内142店舗、海外136店舗）を展開（2022年6月末時点）。

代表者：代表取締役社長 河原成美

本社所在地：〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

お気軽にご連絡ください

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