

「一風堂」×大阪イチの行列店「人類みな麺類」による
前代未聞のコラボラーメン「**人類みな一風堂**」が
6/15(木)～東京・大阪の4店舗を期間限定ジャック！
《東京6/12(月) 大阪6/13(火) メディア先行試食会を開催します》



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）が運営する「一風堂」は、UNCHI株式会社（本社：大阪市淀川区、代表取締役：松村貴大）が運営するラーメン店「人類みな麺類」とのコラボレーションイベントを2023年6月15日(木)～6月21日(水)の7日間にわたり開催いたします。当イベント期間中、東京・大阪の「一風堂 梅田店」「一風堂 池袋店」「人類みな麺類 本店」「人類みな麺類 東京本店」計4店舗では、通常メニューのラーメンを販売せず、特別に共同開発したラーメンのみを販売します。

ラーメンの名称は、コラボレーションに相応しくふたつのブランド名から取り「**人類みな一風堂**」に。「一風堂」創業者の河原成美と「人類みな麺類」創業者の松村貴大で、何度も試作を重ね作り上げました。「一風堂」のなめらかな豚骨スープに「人類みな麺類」の醤油ベースのかえしや名物の厚切りチャーシュー、低温調理したピンク色の薄切りチャーシューが奇跡の融合。仕上げに「一風堂」が、全体の味わいにマッチする専用の中太麺を新たに開発しました。サービスの一口サイズの白ごはんと一緒に、味のインパクトとボリューム、チャーシューの存在感を堪能できる大満足一杯です。

15の国と地域にラーメン店等を展開する力の源ホールディングスと、宇宙開発など斬新な事業に取り組むUNCHI株式会社によるコラボレーションで、ラーメンや飲食業の新たな可能性を感じられる唯一無二の体験をお届けします。



「一風堂」創業者 河原成美



コラボラーメン「人類みな一風堂」



「人類みな麺類」創業者 松村貴大

イベント概要

日程：6月15日（木）～6月21日（水）

対象店舗（4店舗）：【一風堂】

①梅田店（大阪府大阪市北区角田町 6-7） 11:00-23:00

②池袋店（東京都豊島区南池袋 2-26-10） 11:00-22:00

【人類みな麺類】

③本店（大阪府大阪市淀川区西中島 1-12-15） 10:00-3:00L.O. ※曜日により営業時間変更あり

④東京本店（東京都渋谷区恵比寿西 2-10-3） 11:00-23:30

イベント内容：対象店舗にて期間中は終日「一風堂」と「人類みな麺類」が共同開発したラーメン「人類みな一風堂」を特別販売。※通常メニューのラーメンの販売は休止します

先行メディア試食会(先着予約制)

6月12日(月) 一風堂 池袋店 (東京都豊島区南池袋 2-26-10)

① 15:00～ ② 17:00～

6月13日(火) 一風堂 梅田店 (大阪府大阪市北区角田町 6-7)

③ 15:00～ ④ 17:00～

参加費：無料

申し込み方法：フォーム(<https://forms.office.com/r/McjlLmd8vR>)

もしくはメール(pr@chikaranomoto.com)担当：桑野

「一風堂」河原と
「人類みな麺類」
松村社長が
両日参加します！

■提供商品

トッピングは3パターンご用意。全てのラーメンに一口白ごはんが付きます ※すべて税込み



人類みな一風堂
(厚切りバラチャーシュー)
1300円



人類みな一風堂
(低温チャーシュー)
1200円



人類みな一風堂
(厚切りバラチャーシュー+低温チャーシュー)
1500円

☆「一風堂」河原と「人類みな麺類」松村社長の開発秘話を Youtube で公開中☆

イベント紹介ページで Youtube がご覧いただけます。

URL : <https://www.unchi-co.com/jinruimina.jp/udo/>



【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132店舗を展開（フードコート業態を含む。2023年3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、子どもたちに食の楽しさを伝える常設型体験施設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273店舗（国内139店舗、海外134店舗）を展開（2023年3月末時点）。

代表者：代表取締役社長 山根智之

本社所在地：〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F URL : <http://www.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」を出店している。

【UNCHI 株式会社について】

「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、現在では東京（恵比寿）や海外にも展開、近年では新事業も積極的に出店しています。

近年では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。

宇宙開発事業も開始し、火星にラーメン1号店をオープンする計画。この夏、宇宙空間に「らーめん原点」を打ち上げる計画。

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 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com