

THE PENINSULA
T O K Y O



**ザ・ペニンシュラ東京が一風堂プロデュースの新たなラーメン
プラントベースの“マイラーメン”を
ルームサービスメニューとして提供開始！**



ザ・ペニンシュラ東京プラントベース “マイラーメン” by 一風堂 5,500円(税サ込)

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」と、ザ・ペニンシュラ東京（所在地：東京都千代田区、総支配人：マーク・チューン）は、2023年6月より、同ホテルの新たなルームサービスメニューとして、麺、スープ、トッピング、すべてが植物由来の原料から作られている、とんこつ風のプラントベースのラーメンの提供を開始しました。

本ラーメンは、一風堂が植物性油脂と大豆タンパクの研究開発を60年以上続けている不二製油株式会社（所在地：大阪府泉佐野市）と共同開発を行った豆乳ベースでありながら生の豚骨スープのようなコクと深みがあるスープを、昆布やドライポリチーニで引いた出汁と混ぜ、保温ポットで客室にお持ちし、お客様の目で卵不使用の麺が入る丼に注ぎ、最後に仕上げとしてトリュフオイルをかけます。トッピングは、とんこつラーメンの定番の高菜、紅しょうが、きくらげ、海苔などに加え、揚げニンニク、ねぎの豆板醤和え、玉ねぎ、ごま、万能ねぎ、そして「ヘイフンテラス」特製野菜点心、湯葉真薯、国産野菜のスティック、ひよこ豆、キノコ、トマト、カシューナッツなどが入った豆板醤ベースのスパイシーベジタブルソースなど、ザ・ペニンシュラ東京のシェフが作った13種類を木箱でご用意。お好きなトッピングを組み合わせで“マイラーメン”に仕上げ召し上がりいただけますので、味の変化もお楽しみいただけます。

両社のコラボレーションのラーメンは、2019年、一風堂自慢のとんこつスープと博多細麺、「ヘイフンテラス」特製BBQポークとザ・ペニンシュラ香港発祥のXO醬で和えたザーサイなどの全13種類のトッピングをお好きな組み合わせでお召し上がりいただく“マイラーメン”のコンセプトで始まりました。客室の中でゆっくりとラーメンを召し上がるというラグジュアリーな時間と体験は、国内外のお客様より人気を博しております。

ラーメンを中心とした日本食文化の魅力と素晴らしさを発信し続ける一風堂と、「最高のプロダクトとサービスを提供する」という思いを誇り、「ホテルが建つ土地の文化を取れ入れる」という哲学により日本の伝統と文化を尊重し、世界中のお客様をお迎えし続けているザ・ペニンシュラ東京とのコラボレーション。この度のプラントベースラーメンにより、お客様の多様なライフスタイルに対応する選択肢を広げたほか、畜産による温室効果ガスの発生を抑制したり地球資源の消費を削減するために、肉や乳製品などの動物性食材に頼らないというサステイナブルな観点を持ち、次のステージへと発展しました。

販売概要

商品名： ザ・ペニンシュラ東京 プラントベース “マイラーメン” by 一風堂

提供期間：2023年6月～ 通年

提供場所：ザ・ペニンシュラ東京 各客室（ルームサービスでのオーダー）

提供時間：毎日 11:00—23:00

提供価格：5,500 円（税込み、サービス料込み）

商品説明

豆乳ベースでありながら豚骨スープのようなコクと深みがあるスープ、卵不使用の細麺、ザ・ペニンシュラ東京の中国料理「ハイフンテラス」特製のプラントベースで作った点心やスパイシーベジタブルソースなどオリジナルの具材を含む 13 種類のトッピングを合わせるラーメンです。トッピングは好みで組み合わせて “マイラーメン” に仕上げてお召し上がりいただけます。

【ザ・ペニンシュラ東京について】

皇居外苑と日比谷公園の向かい、銀座や丸の内にも徒歩圏内という最高のロケーションに、1 棟建てという圧倒的な存在感を放ち、旗艦ホテルの香港の伝統を引き継ぐ “ペニンシュラ・ホスピタリティ” で国内外のお客様をお迎えしています。2017 年には、米国の旅行雑誌『トラベル+レジャー』誌が主催する “ワールド ベスト アワード 2017” の「東京のホテル」部門において 1 位を、また『フォーブス・トラベルガイド』では、2016 年より 8 年連続で最高評価の 5 つ星を獲得しています。<https://www.peninsula.com/ja/tokyo>



ザ・ペニンシュラ東京 外観

【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>

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