

国内2店舗限定、一風堂「本舗」で本気の店仕込み！
新レギュラーメニュー3種が7/1(月)登場！
ラー博復刻出店で行列を作った「原点」と「赤丸」、「本舗特製チャーハン」を常時販売！



本舗限定 | 原点

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）傘下の力の源カンパニーは、2024年7月1日（月）より、「本舗」の名を冠する一風堂の特別業態「一風堂 塩原本舗（福岡）」と「一風堂 浅草橋本舗（東京）」の2店舗にて、3種の新メニューをレギュラー商品として販売いたします。新たに登場するのは、これまでの「白丸元味」「赤丸新味」に代わるとんこつラーメンの「原点」「赤丸」と、サイドメニューの「本舗特製チャーハン」です。

それぞれの商品は、2024年2月から約3カ月に渡り「新横浜ラーメン博物館」への復刻イベントに出店した「一風堂1994」で人気の高かった限定商品から着想を得た、昔ながらの製法のメニューです。「原点」と「赤丸」は、スープもチャーシューも店仕込み。福岡県産のもろみ醤油を使用した「本舗特製チャーハン」は、オーダーごとに中華鍋でおおって提供します。

通常の「一風堂」とは一味違う東西の「本舗」でしか食べられないメニューを、ぜひ全国のラーメンファンの皆さまにお楽しみいただきたいと思います。一風堂はこれからもラーメンの可能性を追求し、創業の精神「変わらないために変わり続ける」を体现することで、日本が誇るラーメン文化を次世代に伝えていきます。

一風堂の「本舗」業態について

一風堂の「本舗」業態の先駆けである「一風堂 塩原本舗」は、麺やスープの製造工場を併設した初めての一風堂として1994年に誕生。2020年5月に、店仕込みにこだわった「拉麺発信所」をコンセプトにリニューアルし、これまでも独自の商品を提供してきました。2020年11月には、東京版「拉麺発信所」として「一風堂 浅草橋本舗」がオープン。以来、全国2店舗だけの特別業態店として地域のお客様に支えられてきました。

各商品について

【原点】

当商品は、一風堂の創業当初から現在の二大看板メニューである「白丸元味」「赤丸新味」が1996年に誕生する前まで販売していた、一風堂の「原点」とも言えるラーメンの製法を再現したラーメンです。100%豚頭のみを使用した豚骨スープは、前日から下処理の工程を経て12時間かけて丹念に炊き上げ、臭みがなくすっきりと飲みやすく、なめらかなとんこつスープに。かえしは、豚骨のコクと旨みを最大限に引き立てるように、九州産の濃口醤油と薄口醤油を6種類厳選してブレンドします。麺は、低加水の細麺（番手26番）を採用。トッピングの主役は、豚肩ロースの表面を焼き、九州産の醤油でじっくり煮込んだ店仕込みのチャーシューです。現在の「白丸」「赤丸」に繋がる一風堂の「原点」は、ラーメンファンの皆さま必食の一杯です。



「原点 極（きわみ）」イメージ
※トッピング増し



「赤丸 極（きわみ）」イメージ
※トッピング増し

【赤丸】

当商品は、1996年に「赤丸新味」が誕生した当初の味わいを再現したラーメンです。スープは「原点」と同じく、豚頭100%のなめらかなとんこつスープを丁寧に店仕込み。かえしには、店舗で仕込んだチャーシューのつけ汁を加えます。現在の「赤丸新味」でもおなじみの、濃厚さを引き立てる背脂、特製の「辛味噌」、にんにくの香り立つ「香油」が、コク深い味の奥行きを演出します。麺は「原点」と同じく、歯切れの良い博多らしい細麺を使用。店仕込みのバラチャーシューは、丁寧に時間をかけて柔らかく煮込みます。「あの頃」を蘇らせた、一風堂、至極の一杯です。

【本舗特製チャーハン】

当商品は、一風堂が「新横浜ラーメン博物館」に復刻出店した際に限定販売した「さぶちゃんへ愛をこめて」という商品から着想を得て「本舗」での販売を決めた、香ばしい醤油風味のチャーハンです。味付けには、福岡県産の北伊醤油の風味豊かなもろみ醤油を使用。チャーハン専用米にもろみ醤油とニンニクを合わせ、玉子、柔らかいキャベツ、玉ねぎ、ネギ、そして店舗仕込みのチャーシューの角切りを加え、強火で一気に炒めます。シンプルでありながらどこか懐かしい味わいの食べ応えのあるチャーハンは、ラーメンとの相性も抜群です。



「本舗特製チャーハン」イメージ

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

■販売概要

商品名：「原点」「赤丸」「本舗特製チャーハン」
販売店舗：[一風堂 塩原本舗](#)／[一風堂 浅草橋本舗](#) 限定

販売期間：**2024年7月1日(月)～**

※これまで両店で販売していた「白丸元味」「赤丸新味」「博多チャーハン」と、「一風堂 塩原本舗」で販売していた「からか麺」は、6/30(日)までの販売となります。

※両店で販売する「原点」と「赤丸」は、新しい一風堂公式アプリの「アカウント移行特典(ラーメン550円)」クーポンの対象となります。



「一風堂 塩原本舗」外観



「一風堂 浅草橋本舗」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287店舗(国内145店舗、海外142店舗)を展開しています(国内:2024年3月末、海外:2023年12月末時点)。「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>



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