

PRESS RELEASE

2年ぶりの新店！因幡うどん六本松店 8/1(木)OPEN！

創業以来70余年守ってきた博多うどんへのこだわりを貫きながら  
バラエティ豊かな店舗限定新メニューにも挑戦します！



株式会社力の源ホールディングス（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」が運営する博多うどん店「因幡うどん（読み：いなぼうどん）」の新店が、2024年8月1日（木）、福岡市中央区六本松にオープンいたします。「因幡うどん」の新店がオープンするのは、2022年4月の「THE OUTLETS KITAKYUSHU 店」以来、2年ぶりとなります。

福岡県内7店舗目となる当店は、福岡市地下鉄七隈線の六本松駅から徒歩すぐのMJRビル1階に位置します。外観は、六本松の街並みになじむスタイリッシュな雰囲気。店内は、ブランドカラーである深い紺色をキーカラーに、木の温もり、清潔感のある白色をバランス良く取り入れた、心落ち着く空間となっています。座席はテーブル席とカウンター席があるのでお一人でも複数人でも気軽にご利用いただけます。

メニューは、創業当時から70余年お客様に愛され続けている定番の「ごぼう天うどん」、「えび天うどん」だけでなく、現代のテイストを取り入れた新しいスタイルの店舗限定メニューもご用意します。人気の「ごぼう天うどん」にスライスごぼうをサクサクに揚げた2タイプのごぼう天をのせた「ごぼう天うどんモダン」、通常の「肉うどん」の2.5倍の量の甘辛肉をトッピングした「特盛肉うどん」は必食です。天ぷら好きのお客様には、ごぼう天、えび天、鶏天などの8種類のトッピングを贅沢に盛った「特盛天ぷらうどん」もおすすめ。うどんのお供にもぴったりの玉子x2かけ丼「TTKD」も店舗限定でご用意します。その他にも軽めのおつまみ、日本酒などアルコール類、食後のデザートとして「おはぎ」も取り揃えているので、ご家族でのお食事や仕事帰りのちょい飲み、そして締めうどんなど様々なシーンでお楽しみいただけます。

力の源グループは今後も、博多の地で長年愛されてきた老舗「因幡うどん」の暖簾を守り、時代に合わせた変化を加えながら、創業100周年に向けて更なる発展を目指してまいります。

店舗概要



因幡うどん 六本松店 外観イメージ

店名 : 因幡うどん 六本松店  
(イナバウドン ロッポンマツテン)  
開業日 : 2024年8月1日(木)  
住所 : 〒810-0044  
福岡県福岡市中央区六本松  
4丁目2-6 1F ⑧区画  
営業時間 : 11:00~21:00 (20:30 L.O.)  
席数 : 29席  
占有面積 : 80.62㎡ (24.38坪)  
駐車場 : なし  
WEBサイトURL : <https://inabaudon.com/>

主なメニュー

※画像はすべてイメージです



ごぼう天うどん



【店舗限定】  
ごぼう天うどんモダン



【店舗限定】  
特盛天ぶらうどん



【店舗限定】  
特盛肉うどん



【店舗限定】  
TTKD (たまご×2かけ丼)



きなこおはぎ (左)  
おはぎ (右)

## 因幡うどんについて

戦後間もない昭和26年（1951年）、因幡町（現 福岡県福岡市中央区天神1丁目付近）の商店街で創業した博多うどん店。博多のうどんは「だしを食べる」と言われるほど、だしを大切にしています。最後の一滴まで飲み干せる、おいしいだしを作りたい。因幡うどんの奥行きのあるだしは、創業当時から紡ぐ特別なもの。北海道産羅臼昆布と、数種類の煮干しをふんだんに使用し、旨味濃厚なだしに仕上げています。おいしさと食材にこだわりぬいた、こころにみせる優しいだし。因幡うどんの味わいの主役です。さらに、うどんをおいしくするために北海道産と福岡県産の小麦粉に数種類の小麦粉をブレンドした、因幡だけのうどん専用粉「よこいと」を使用し、太くふっくらと柔らかい麺が特徴です。創業67年を迎えた2016年、後継者不在という状況を受け、力の源グループが事業を継承することに。以降も地域のお客様に愛され続け、現在は博多駅や天神エリア、福岡空港内など福岡県内に6店舗を展開しています。

WEBサイト：<https://inabaudon.com/>



因幡うどん 渡辺通店 外観



因幡うどん 福岡空港店 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（チカラノモト）ホールディングス（東証プライム 証券コード：3561）  
設立：1986年  
所在地：〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F  
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](mailto:pr@chikaranomoto.com)