

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2020年11月19日
株式会社力の源ホールディングス

「一風堂 浅草橋本舗」

11月28日（土）グランドオープン

36年目にして全国2店舗目の“本舗”が東京に誕生！
他店舗とは異なる、一風堂の新たな挑戦を発信する店舗に

拉麺発信所

 **一風堂**

浅草橋本舗

11.28 [土] GRAND OPEN!



創業36年目にして、全国2店舗目の“本舗”が東京に誕生！

博多発祥のラーメンブランド「一風堂」は、2020年11月28日（土）、東京都台東区内に新店舗「一風堂 浅草橋本舗」をオープンいたします。

今回オープンするのは、「浅草橋店」ではなく「浅草橋**本舗**」。ここに、一風堂にとっての大切な意味合いが込められています。「本舗」という名を冠した店舗は、35年以上に渡る一風堂の歴史において、福岡市にある「一風堂 塩原本舗」に次ぐ2店舗目となります。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。今年5月に“拉麺発信所”をコンセプトにリニューアルし、通常の一風堂とは異なる商品を独自に提供している特別な存在です。この度オープンする「一風堂 浅草橋本舗」も、スープやチャーシューを店仕込みにこだわった東京版の“拉麺発信所”として、通常の一風堂では味わえない独自のメニューを提供してまいります。

「一風堂」の看板ラーメン「白丸元味」と「赤丸新味」も、「浅草橋本舗」限定版としてアレンジ。スープには豚頭骨のみを使用しシンプルな味わいに仕上げています。また、浅草本舗限定メニューとして、「江戸式醤油ラーメン」と「博多もんじゃそば」をご用意。「博多もんじゃそば」は「もんじゃ焼き」と豚骨ラーメンをかけ合わせたまぜそばで、下町情緒あふれる浅草橋の地で、東京名物と博多のソウルフードの融合を表現しました。ラーメン以外にも、店舗で一つ一つ包む「手包み餃子」や、明太子やチャーシューなどをのせた賑やかなご飯もの「一風堂まつりめし」など、浅草橋本舗ならではの限定メニューを多数揃えております。

今年の10月16日に創業35周年を迎え、36年目という新しいスタートを切り始めた「一風堂」は、人々の生活様式が変化する中でもこれまで通り多くの方にラーメンをお届けするため、様々な取り組みに挑戦しています。ご来店いただけるお客様には引き続き魅力的な来店体験をしていただけるよう、新商品やシーズナル商品の提供を続けています。先月は創業記念として「一風堂」の定番ラーメンの一つである「からか麺」を「極みからか麺」に刷新し、一層刺激的で辛さが増したラーメンに変化させて販売するという挑戦をしました。また店舗だけでなく自宅やオフィスでも「一風堂」のラーメンをお楽しみいただけるよう、8月から「出前館」によるデリバリーやテイクアウトを一部店舗で導入しています。さらに、ゲームというバーチャルの世界で「一風堂」の店舗作りをして、ゲーム内にラーメンを楽しめる場を創ることも挑戦しています。今回の「一風堂 浅草橋本舗」という通常の「一風堂」とは一味違う店の新規オープンも、お客様にこれからもラーメンが持つ可能性や魅力を店舗で感じていただくための「一風堂」としての挑戦です。「一風堂」が挑戦を続けることで今後も世界中の方においしいラーメン、さらには新たなラーメンの価値を提供し、ラーメン界をさらに盛り上げていきたいと考えております。



店舗外観

●店舗情報

【グランドオープン日】2020年11月28日（土）

【店名】一風堂 浅草橋本舗（イップウドウ アサクサバシホンポ）

【住所】東京都台東区柳橋1-3-6 ユニデン浅草橋ビル1F

【営業時間】月～土11:00～21:00（LO 20:45）

日曜日定休

【席数】27席

【URL】<https://stores.ippudo.com/1107>

【店舗専用LINEアカウント】<https://lin.ee/19vmWgW>

【一風堂アプリについて】<https://www.ippudo.com/appli/>



LINE



一風堂アプリ

【一風堂の最新情報】

一風堂HP <https://www.ippudo.com> Twitter https://twitter.com/IPPUDO_JP

Instagram https://instagram.com/ippudo_jp Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo>

【一風堂各店舗での感染症対策について】

一風堂各店舗では感染症予防として、従業員の手洗い・アルコール消毒の徹底、37.5度以上の出勤制限および店舗での検温実施、従業員マスク着用の推奨、店内設備のこまめな消毒、店頭でのお客様用アルコール消毒液の設置、お客様によるアプリのクーポン消し込みといった対策を取らせていただいております。今後も感染拡大の状況を踏まえて、逐次適切な対策に努めてまいります。

●提供商品ご紹介（一部）



白丸元味 750円（税別）

創業当時から引き継ぐ一風堂「原点」の一杯。スープに使う骨は豚頭のみを使用し、スッキリとした味わいに。このスープを味わえるのは全国の「一風堂」の中でも当店だけ。麺は博多ならではのストレートの細麺を合わせています。店舗で煮込んだチャーシューは仕上げに焼き目を付け、香ばしさをプラスしました。



赤丸新味 820円（税別）

「白丸元味」同様、豚頭100%のスープとストレートの細麺、焼き目をつけたチャーシューを合わせ、さらにトッピングに特製の「辛みそ」と「香味油」をプラス。「辛みそ」と「香味油」により、深みとコクが増し、「白丸元味」とはまた別の楽しみ方ができる、一風堂の「革新」の一杯。



江戸式醤油ラーメン 790円（税別）

【浅草本舗限定】

創業当時に「一風堂」第一号店の「一風堂 大名本店」で出していた醤油ラーメンを復刻。創業者・河原成美が、博多でもおいしい醤油ラーメンを食べて欲しいという想いで創った一杯。豚骨清湯と煮干しやあごなどの魚介ダシを合わせたスッキリしたスープが特徴。ホッとするような王道中華そばに仕上げています。



博多もんじゃそば 890円（税別）

【浅草本舗限定・特別商品】

東京名物のもんじゃ焼きをリスペクトし、もんじゃ焼きと博多の豚骨ラーメンを融合させて考案したまぜそば。トッピングはきゃべつ、玉ねぎ、刻みねぎ、紅しょうが、天かす、チャーシュー、青のりなど、もんじゃ焼きと豚骨ラーメンから様々な食材を取り入れています。背脂ものせ、パンチが効いた一杯に。麺はうどんのようなもちもち感がありながらも中華麺の強さもある、太麺を使用。よくかき混ぜて召し上がってください。

※特別商品は、今後随時変更しながらご提供する予定です。



手包み餃子 12個 430円 8個 350円 (税別)

全国の「一風堂」店舗同様、博多ならではの一口サイズの餃子。パリッと焼き上げた皮の中からジューシーな肉汁があふれ出します。店舗で一つ一つ丁寧に包んで焼き上げます。



一風堂まつりめし 600円 (税別)

お祭り好きの江戸っ子と、同じくお祭り好きの博多っ子、両方の共通点から着想を得て創り上げた重箱入りの丼もの。博多の明太子、チャーシュー、煮玉子、一風堂名物の辛もやし、ねぎ、紅しょうがをのせて、お祭りらしく彩り賑やかにしました。小サイズ (400円) もご用意します。

●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。香り高いなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い極細麺で人気を博しています。「ラーメンは、ズブツブとすするともっと美味しい」をテーマに、麺をすする行為の啓蒙を通じて日本の食文化の素晴らしさを世界中に伝えていく「project ZUZUTTO」の活動も行っています。

【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店舗運営、商品開発に関するコンサルティング、製麺など食品工場の運営、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。グループ全体で国内157店、海外133店を展開しています。(2020年9月末時点)

代表者：代表取締役社長 河原成美

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

【一風堂の最新の情報はこちら】

・一風堂サイト <https://www.ippudo.com>

・一風堂公式 SNS 各種

Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo>

Twitter https://twitter.com/IPPUDO_JP

Instagram https://instagram.com/ippudo_jp



【その他関連サイト】

一風堂 EC サイト <http://ec-ippudo.com> 一風堂アプリ <https://www.ippudo.com/appli/>

《お問い合わせ先》

株式会社力の源 (チカラノモト)ホールディングス

広報 中村緑/山口恵子 070-1509-9097 (中村携帯)

Mail: pr@chikaranomoto.com