

報道関係者各位



2021年1月22日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂、植物性由来の未来志向ラーメン 「プラントベース赤丸」を2月1日（月）から 全国の44店舗で販売開始

未来志向のラーメン。
植物由来の原料で作られた
とんこつのように、
とんこつじゃない。

このおいしさ
初体験。

2021
2.1 (MON)
期間限定
発売!

PLANT-BASED RAMEN
プラントベース 赤丸 1,000円
【税込1,100円】

NO TONKOTSU NO EGG NO MEAT

博多発祥のとんこつラーメンブランド「一風堂」は、2021年2月1日（月）から、植物由来の食材で作るラーメン「プラントベース赤丸」を、全国44店舗にて期間限定販売いたします。

「プラントベース」とは植物由来の原料で作られた料理や食品のことで、健康や栄養面ではもちろん、近年では、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食品として注目されています。欧米を中心にブームとなり、日本でも相次いで飲食店やコンビニエンスストアがプラントベースのメニューを発表するなど、新しい食のライフスタイルとして広がりを見せています。

一風堂がこの度販売する「プラントベース赤丸」も、スープ、麺、具材いずれにも動物性の食材を一切使わず植物由来の原料で作られたラーメンで、一風堂の定番豚骨ラーメン「赤丸新味」をプラントベースに進化させました。今回、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、代表取締役社長：大森達司）とプロジェクトを組み、MIRACORE™（※）と呼ばれる技術でとんこつ風のスープベースを共同開発。豚骨を一切使わずとも、まるで生の豚骨スープのようなコクと深みのあるスープを実現しました。さらに、卵を一切使用しない麺や、インゲン豆ペーストを素に作られたチャーシュー風のトッピング、ソテーしたキノコなど、植物由来の食材で全く新しい「赤丸新味」を表現しています。動物性食材を使わずして豚骨ラーメンのような満足感を得られる、これまでに無かった新しい体験ができる「未来志向」のラーメンを、ぜひお楽しみください。

植物由来の原料で作られた〈未来志向〉のラーメン

植物由来の「プラントベース赤丸」は、動物性食材を一切使わないのに豚骨ラーメンのような満足感を得られるという新しい体験だけでなく、身体、環境、食の多様性にも配慮して作られているという点でも、一歩先を進む「未来志向」ラーメンです。



プラントベース赤丸 商品説明

【コク深豆乳×昆布だしスープ】

新技術「MIRACORE™」のコク深豆乳を使用し、豆乳とは思えない豚骨のような濃厚さを実現させています。さらに昆布だしやポルチーニ茸などを隠し味に加えることでコク深い味わいと旨味のあるスープに仕上げています。

【卵不使用の全粒粉麺】

麺には卵を使用せず、通常的小麦粉よりも食物繊維やビタミン、ミネラル類が多く栄養価が高いとされる全粒粉を配合したストレートの細麺を採用。さらに独自に食物繊維を配合しており、通常麺に比べ食物繊維が多い、より身体に優しい麺になっています。

【チャーシュー風トッピング】

インゲン豆ペースト、小麦タンパクなどを合わせることで肉のような繊維質や脂身の食感に。見た目も食感もチャーシューさながらの、驚きの味わいです。

【キノコMIX】

ガーリックオイルとエクストラヴァージンオリーブオイルで、しめじ、舞茸、キクラゲを炒めた「キノコMIX」。キノコとオイルで薫り高いトッピングに仕上げました。その他にネギともやしものせています。さらに一風堂の「赤丸新味」の辛味噌とオリーブ香油を添え、味変も楽しめる一杯にしました。

「プラントベース赤丸」で、より多くの方に豚骨ラーメンの楽しさを届ける

2008年から約12年に渡り一風堂を海外に展開していく中で、ベジタリアンやヴィーガンなどさまざまな理由で豚骨ラーメンを食べない、もしくは食べられない方が多くいることを実感しました。「もっと世界中の方に、日本が誇る国民食でもあるラーメンの美味しさと文化を届けたい。」という思いで数年前からプラントベースラーメンの開発を始め、この度ようやく販売することとなりました。食には、健康面や環境保全、動物保護といったそれぞれの志向や、宗教やアレルギーによる制限などが多数存在します。動物性食材を使わない「プラントベース赤丸」で、これまで豚骨ラーメンのおいしさを体験したことが無かった方にも豚骨ラーメンの楽しさを提供できればと考えています。

不二製油の新技术「MIRACORE™」とは？

MIRACORE (ミラコア) ™とは、「植物のちからでみんなにやさしく、ずっとおいしいを叶える食のコア技術」をコンセプトとする、不二製油株式会社の技術ブランドです。植物性油脂と大豆タンパクの研究を60年以上続けている不二製油と、豚骨ラーメンを国内外に広め続ける一風堂の商品開発チームがプロジェクトを組むことで豚骨風スープベースが生まれました。何度も試作を重ねた結果、動物性原料・香料を一切使わずに、まるで生の豚骨スープと同じような複雑な乳化状態と、濃厚なコクと深みを実現しました。

※「MIRACORE (ミラコア) ™」は不二製油グループ本社株式会社が商標登録出願中です。

さまざまなシーンで、「選ばれる」一風堂に

動物性食材を使わない「プラントベース赤丸」は、さまざまな食のニーズに応えうる商品だと考えています。「昨日食べ過ぎたから今日のはなるべく軽めに食べられるものを選びたい」「今日は肉や魚の食事がなんとなく重たく感じる」「最近肉食が多く野菜が不足している気がする」「体調管理で週1日程動物性食材を摂らない日を作りたい」といった気分の時にもおすすめです。「プラントベース」を取り入れる理由は様々ですが、美容や健康だけでなくその日の体調や気分で気軽に「動物性食材フリーの食事」を選んでいただけたらと考えております。

力の源グループは地球や人に配慮した取り組みを進めていきます

「プラントベース」が注目を集めている理由の一つとして、環境保全への期待があります。食を通して世界中に「笑顔」と「ありがとう」を伝える力の源グループは、これからも永く世界中の方々に笑顔になっていただくために、持続可能な社会の実現に向けた取り組みに努めていきます。「プラントベース赤丸」の販売もその取り組みの一環と捉えおり、ゆくゆくはプラントベース専門のラーメンブランドを国内外に展開することも検討してまいります。

■販売概要

【商品名】 プラントベース赤丸

【価格】 1,000 円（税込価格 1,100 円）

【販売期間】 2021年2月1日（月）～無くなり次第終了 ※一部店舗で販売開始日が異なります。

【販売店舗】 国内「一風堂」44店舗

- 九州 : 西通り店、大名本店、山王店、塩原本舗
- 関東 : 恵比寿店、五反田東口店、浅草 ROX・3G 店、浜松町スタンド、町田店、駒沢公園店、池袋店（2月5日から販売開始）、新宿アイランドタワー、セレオ八王子店、横浜西口店、クロスガーデン川崎店、みなとみらい東急スクエア店、ラスカ茅ヶ崎店、湘南 SEA SIDE 店、本厚木ミロード店、ららぽーと TOKYO-BAY 店、武石インター店、川越インター店
- 甲信越 : 新潟店、金沢香林坊店、富山店、高崎店、諏訪インター店
- 東海 : 名古屋栄ブロッサ店、名古屋本店、刈谷店
- 東北 : 仙台青葉通り店、仙台東口店
- 関西 : 堀江店、長堀店、箕面店、あべの nini 店、池田店、西宮北口店、三宮店、姫路店
- 中四国 : 広島袋町店、福山店、倉敷店、松山店

※当商品は動物性食材を使用した商品と同じ調理場で作っております。

※当商品は卵を使用していませんが、卵を使用した麺と同じ釜で当商品の麺を茹でています。

※当商品にはネギ、玉ねぎ、にんにくを使用しています。

■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、ズズッとすするともって美味しい」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】

一風堂オンライン通販 <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