

『博多一双』 満を持して新ブランドを立ち上げ

福はこび 姪浜本店

～誰かに教えたくなる姪浜のラーメン食堂～ 9/10オープン！！

株式会社 EVORISE（福岡県福岡市博多区博多駅東3丁目1-4 タカ福岡ビル2F 代表取締役 山田晶仁）は、福岡市内に3店舗展開する主力ブランド『博多一双』に続き、「町中華」をイメージした新ブランド『福はこび』を立ち上げ、福岡市西区姪浜に「姪浜本店」を創業致します。



店舗概要

店舗名	:	福はこび 姪浜本店
所在地	:	福岡県福岡市西区姪の浜4丁目11-23
電話番号	:	092-883-0178
オープン日	:	2021年9月10日（金）11：00
営業時間	:	11：00～15：00 18：00～22：00

【新ブランド『福はこび』立ち上げの背景】

地元飲食店のブランド戦略

「懐かしいのに、新しい。」「ネオノスタルジックなラーメン屋」をコンセプトに今までにありそうでなかった商品を開発し、誰でも親しみやすい30年前の「町中華」を再現した「地域密着型の店舗」を目指して参ります。

一般的にラーメン店はテイクアウトに弱い傾向にある為、『福はこび』ではテイクアウトメニューにもより一層力を入れることにより家庭でもおいしいラーメンやサイドメニューを味わっていただけるように商品開発をいたしました。

ブランドキャラクターは福を運ぶという事で「招き猫」をイメージした『はまにゃん』を採用。子供たちや女性のお客様にも親しみやすい可愛さは、地元で愛される店を目指す『福はこび』そのものを体現しています。

商品

【醤油ラーメン】 価格 780円（税込）



『福はこび』が目指したのは「誰もが懐かしさを感じる今までにない醤油ラーメン」。
鶏と豚、野菜をふんだんに使用した旨味と香りあふれるスープに、明治29(1896年)創業の老舗醤油蔵「ヤマタカ醤油」の『本醸造濃口 再仕込み』を使った、濃厚で熟成間のあるオリジナル醤油ダレを合わせました。
製麺屋慶史に特注した12日間熟成によるオリジナル中太麺は、歯切れの良さとモチモチ感を併せ持った、存在感のある力強いものを使用しました。
注文を受けるごとに職人が一杯ずつ中華鍋で仕上げるごとにより、驚くほどに熱々で丼全体に旨味が広がる、今までにない奥深さのある一杯になります。
福岡にはもちろん全国にも類を見ない、一度食べたら決して忘れることのない醤油ラーメンが完成いたしました。『福はこび』渾身の自信作です。

【塩ラーメン】 価格 780円（税込）



かつて、塩ラーメンはしっかりと「塩」を感じられものでした。福はこびでは「ちゃんと塩っぽい塩ラーメン」をご提供いたします。
味の決め手となる塩ダレは、北海道産真昆布と鹿児島枕崎鯉節、さらに国産しいたけなど厳選した和素材を使用。そこにヤマタカ醤油『うすくち』を合わせて、まろやかさとキレのある塩ダレに仕上げました。
鶏と豚、野菜のふくよかな旨味と香りあふれるスープと共に、インパクト十分な塩ダレを一杯ずつ中華鍋で熱を入れて調理する一手間。圧倒的な素材の旨味を凝縮させた、唯一無二の塩ラーメンが完成いたしました。

【焼飯】

価格 5 5 0 円（税込）



玉子をたっぷり使い、強力な火力と特製のタレで仕上げた焼飯は、経験豊富な職人の技術によりパラパラでふわふわ。ラーメンとの相性も抜群。

【餃子】

5個

価格 3 0 0 円（税込）



良質な豚ミンチに大量の野菜とスープを加えて作った餃子は、何個食べても飽きが来ない一品。口に入れると、野菜の甘さと肉の旨味が口いっぱいに広がります。

【唐揚げ】

5個

価格 3 8 0 円（税込）



ラーメンを邪魔しない唐揚げをテーマに、唐揚げ大好きな店主がたどり着いたのが、鹿児島産の鶏胸肉でした。

鶏胸肉を一番美味しく食べる為に、試行錯誤を繰り返し揚げ方からこだわった唐揚げは、一度食べると病みつきになる味。特製のスパイスを付けると、更に美味しく食べられます。

【はまにゃんのプロフィール】



名前	:	はまにゃん
出生地	:	姪浜
性格	:	世話焼き、人情深い、お人好し
特徴	:	大食い、酒好き、グルメ
好きな食べ物	:	からあげ、醤油ラーメンのバタートッピング
好きな飲み物	:	はまにゃんソー
口癖	:	ぺこぺこだにゃん・べろべろだにゃん

【株式会社 EVORISE 代表取締役 山田晶仁 コメント】

今回私たち兄弟が幼少期に育った、思い出の地「姪浜」に恩返しの気持ちで『福はこび』を出店する運びとなりました。この店舗が地元姪浜の活性化に少しでも力添えになればと思います。

「博多一双」では豚骨ラーメンをご提供しておりますが、『福はこび』では私自身が食べたい醤油と塩ラーメンを商品化しました。地元姪浜の皆様にはもちろんのこと、ラーメンを愛するすべての人たちに食べて頂きたい渾身の一杯です。

私たちはこれからもラーメンで世の中の人々の活力になれるよう努力し、社会づくりに貢献していきたいと思っております。今後ともご支援の程、宜しくお願い致します。

会社概要

会社名	:	株式会社 EVORISE
所在地	:	福岡県福岡市博多区博多駅東3丁目1-4 タカ福岡ビル 2F
電話番号	:	代表 092-482-8578
設立年月日	:	2014年4月2日
事業内容	:	飲食店業・飲食コンサルティング
店舗情報	:	博多一双 博多駅東本店／中洲店／祇園店 計3店舗展開 2012年11月27日に博多一双博多駅東本店を兄弟で開業 「豚骨カプチーノ」と呼ばれる濃厚な豚骨ラーメンで瞬く間に 長蛇の列ができるまでに成長
URL	:	http://www.hakata-issou.com

お問い合わせ先

電話番号	:	092-472-7739
担当	:	宮崎
mail	:	hakataissou@gmail.com