

平成 26 年 8 月 20 日

は か た い っ こ う し ゃ エキマルシェ大阪に『博多 一幸舎』がオープン！

大阪初出店！博多の本場とんこつラーメンがJR大阪駅で味わえる！

JR大阪駅構内のエキナカ商業施設「エキマルシェ大阪」は、8月27日（水）に、大阪初出店の新規店舗『博多 一幸舎』を開業いたします。

『博多 一幸舎』は、平成 16 年に福岡市中央区大名に創業した、博多とんこつラーメンの専門店。創業 10 周年を迎える本年、エキマルシェ大阪にオープンします。5つの“旨さ”に徹底的にこだわった『一幸舎ラーメン』をはじめ、肩ロースを秘伝のタレに漬け込んだ特製チャーシューをのせた『味玉チャーシューメン』など、一幸舎こだわりのラーメンを販売するほか、Big 唐揚げや餃子など、ランチや仕事帰りに手軽に立ち寄れるメニューをご用意いたします。本場博多のとんこつラーメンを、JR大阪駅で手軽にお楽しみいただけます。

大阪初出店、そして関西エキナカ初出店の『博多 一幸舎』にどうぞご期待ください。

◆オープン日時

平成 26 年 8 月 27 日（水）午前 11 時

◆ショップ概要

【ショップ名】 『博多 一幸舎』
【営業時間】 11時～23時（LO:22時30分）
【運営会社】 株式会社ウインズジャパン（福岡市中央区）
【店舗場所】 マルシェズカフェ&ダイニングゾーン内



ショップ外観

◆博多一幸舎について

【1】旨さへの“5つ”のこだわり

“スープ、タレ、麺、チャーシュー、泡”の“5つ”にこだわった渾身の一杯が一幸舎の自慢。本場博多のとんこつラーメンの濃厚さ、コクを追求し、厳選されたとんこつから雑味を除き、時間と手間をかけて作られたまろやかで奥深いスープは、毎日の天候にあわせて朝一番に味見をし、巨大羽釜で追い炊きを繰り返し作られます。麺は小麦の旨みを活かした自家製細麺。地醤油3種と、20種類以上の調味料、そして豚骨ラーメンには珍しい魚介が5種ブレンドされたタレを加えた一幸舎渾身の一杯は、スッキリとした仕上がりながら、こってり派でも満足一品です。

【2】販売商品の一部ご紹介



一幸舎味玉ラーメン



味玉チャーシューメン



Big 唐揚げ



餃子

◆オープニングキャンペーン

オープン日の8月27日（水）、ご来店先着600名様に、『博多 一幸舎』オリジナルのカップ麺をプレゼントします。

※ご飲食のお客様限定



— 本件に関するお問い合わせ先 —

エキマルシェ大阪

TEL06-4799-3828

URL: <http://www.ekimaru.com/>