

【各店】


2025年1月10日  
株式会社一品香

# ハマツ子の人生に寄り添うソウルフード 横濱たんめんの元祖「横濱一品香」 創業70周年記念！たんめんが7日間限定700円！ ～旬の食材をたんめんて！体にうれしいローソルト・MCTオイル使用～

株式会社一品香(いっぴんこう、本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：鳥生恒平)が運営する横濱たんめん発祥の店「横濱一品香」は、創業70周年を機に、「感謝！感激！百年たんめん」シリーズを発表。第一弾として、『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとろろま白菜たんめん』を2025年1月14日(火)から期間限定で発売します。また同日から7日間限定で『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとろろま白菜たんめん』と、定番メニュー『元祖 絶品たんめん』を税込700円で、横濱一品香直営全店でご提供する「70周年記念キャンペーン」を開催いたします。



70 YEARS Anniversary



横濱 一品香

おかげさまで70周年

## 7日間限定 ¥700

1/14(火)～20(月) 税込

2025年1月に横濱一品香は創業70周年を迎えます。これもひとえにお客様のおかげと御礼申し上げます。

日頃の感謝を込めて、たんめん2商品を70周年にちなんで7日間限定700円でご提供いたします。

皆様のご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。



ローソルト

MCTオイル使用

一品香 大定番

**元祖 絶品たんめん**

圧倒的な人気ナンバー1【一品香名物】

通常 ~~¥960~~

[期間限定]


感謝！感激！**百年たんめん**

からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとろろま白菜たんめん

人生もお店も100年つづきますように！  
移りゆく時代の中、これからは変わらずお客様に必要とされたい。  
そんな想いを込め、少しでも健康的で彩りある食のシーンを提供して参ります。

通常 ~~¥1,260~~

季節味増で味変



### 3世代が通う老舗横浜中華・横浜一品香

横浜一品香が誕生したのは1955年。横浜・野毛に、カウンター9席だけの小さな店としてオープンしました。ここでは、戦後満州から引き揚げてきた料理人が現地の大陸料理の味を再現した、日本で初めての“湯麺(タンメン)”が振舞われました。“湯麺”はすぐに地域の方々の間で広がり、“スープ麺”という愛称で親しまれました。店の前には毎日行列ができるほど。店内に入りきれずタクシーの中で召し上がるお客様まで。その後横浜一品香は、店舗数が増え、本社ができ、工場も構えるようになりました。横浜中華を手軽に召し上がっていただけるよう、人気の定番中華メニューも充実いたしました。

歴史を重ねたのは店舗だけではありません。横浜一品香には40年勤務のベテランパート、親子2代で20年働くスタッフもおります。お客様の中にも、3世代でお店にご来店される“ハマッ子”も多くいらっしゃいます。特にお正月やお盆シーズンは古くからの常連客で賑わい、お子様の成長、新しいご家族をご紹介いただくこともあり、“横浜中華”の老舗として、地元の皆様様の様々なライフシーンを体験してきました。



人生に寄り添う「横浜ソウルフード」  
・SINCE 1955.

**70 YEARS Anniversary**

横濱中華

おかげさまで70周年

横濱一品香

昭和三十年、戦後復興からの活気に沸きた横浜野毛に誕生した横浜一品香は、今年で創業70周年。  
二品一品に真心を込めて、最高の味に磨きようという想いとまた、名物絶品たんぽんといわい中華を提供し続けてきました。

創業から70年間、お客様に人生に寄り添うようなそんなお店でありたいと願ってきました。これからも、横浜のソウルフードと呼ばれるよう存在を目標として参ります。人生百年、お店も百年続きますように。



## 人生に寄り添う横浜のソルフードを目指して “百年たんめん”の誕生

これまで70年間、多くの方に愛されてきた『元祖 絶品たんめん』。100周年に向けて、そして100歳になっても食べていただきたい。様々な想いを込めて、新たなたんめんを開発いたしました。

『元祖 絶品たんめん』は、こだわりの純正ラードを使用しておりますが、今回開発したたんめんでは MCT オイルを使用しました。MCT オイルとは、ココナッツやパームに含まれている「中鎖脂肪酸」だけを取り出した食用油で、

水に溶けやすく分解されやすい特徴があり、一般的な植物油(長鎖脂肪酸油)より速くエネルギーに変わります。そして、旬の食材を取り入れた具材で、彩りも楽しんでいただけるように。日頃から横濱一品香をご利用くださっている皆様へ“感謝”を込めて、「感謝！感謝！百年たんめん」シリーズと銘打ち、体と心にやさしいたんめんを70周年イヤーにご紹介してまいります。



### 「感謝！感謝！百年たんめん」シリーズ第一弾

#### 『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとうま白菜たんめん』

価格：1,260円(税込)

販売期間：2025年1月14日(火)～2025年3月末ごろ予定

商品説明：第一弾『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとうま白菜たんめん』(薬膳入り味噌玉つき)は、牡蠣と白菜、菜の花をたっぷり使った冬のたんめんです。旬の白菜の甘さ、そしてローソルト使用のスープに牡蠣の旨味が合わさって、コクのある優しい味わいを楽しんでいただけます。薬膳入り味噌玉でガラッと味噌風味に変わる味変が可能です。

### 感謝！感謝！

#### 70周年記念キャンペーン！7日間限定700円！

創業70周年を記念して、2025年1月14日(火)から7日間限定で、『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとうま白菜たんめん』と定番メニュー『元祖 絶品たんめん』を税込700円でご提供いたします。

半世紀以上、世代を超えて“ハマッ子”たちに愛されてきた横濱一品香の神髄『元祖 絶品たんめん』。一口食べれば伝統的でありながら新しい、横浜の華やかな雰囲気が広がります。これを食べずして“横濱中華”は語れない。70年の感謝を込めて。そしてこの味だけは変わらずに、今後ともご提供してまいります。

#### 70周年記念！7日間限定700円キャンペーン概要

期間：2025年1月14日(火)～1月20日(月)

※国内の横濱一品香直営全店にて実施。

<https://www.ippinko.jp/contents/category/shop/>

※対象商品は『からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとうま白菜たんめん』と『元祖 絶品たんめん』です。



横濱 一品香  
おかげさまで70周年

70 YEARS Anniversary

7日間限定 ¥700  
1/14(火)～20(月) 税込

2025年1月に横濱一品香は創業70周年を迎えます。これらのお客様のおかげと御礼申し上げます。日頃の感謝を込めて、たんめん2商品を70周年にちなみ7日間限定700円でご提供いたします。皆様のご来店を従業員一同、心よりお待ちしております。

【期間限定】  
感謝！百年たんめん  
税込 ¥700

元祖 絶品たんめん  
日常価格 ¥980

からだ喜ぶ ミルキー牡蠣と冬のとうま白菜たんめん  
税込 ¥1,260



### たんめんだけじゃない！家族で楽しめる点心が充実

これまで、たんめんや点心など、ボリュームのあるお食事をメインにご提供してまいりましたが、メニューの見直しを行い、甘味や点心も充実いたしました。動物をかたどった点心は、肉あんの他、黒ごまあん、カスタードクリーム of 3種類。

ららぽーと横浜店、青葉台店では、この他にも甘味メニューをそろえており、横濱一品香を喫茶利用する、新たなシーンをご提案いたします。

### オンラインストアでも 70 周年記念セールを開催

横濱一品香オンラインストアにて、創業 70 周年記念セールを開催します。『元祖 絶品たんめん』や『チャーハン』をはじめ、一品香の人気中華総菜や点心、送料無料セットなどをラインナップ、最大 30% オフの特大セールです。



### 70 周年記念 SALE

会場: <https://ippinko.co.jp/html/page29.html>

期間: 2025 年 1 月 14 日(火)20:00~1 月 22 日(水)11:59

### 70 周年記念イベントを企画中！



創業 70 年、地元横浜の皆様の人生に寄り添ってきた一品香。横濱一品香では 70 周年を記念したイベントを企画しております。店頭、SNS で発表してまいりますので、ぜひご参加ください。



1955 年創業。横浜の野毛にて、わずか 3 坪、カウンター 9 席の小さなお店でスタートしました。創業の精神である「一品一品に真心を込めて最高の味に徹しよう」の下、名物『元祖 絶品たんめん』は、横浜で半世紀以上愛されてきた逸品です。この伝統と味を守り続けると共に、「+ & (プラス アンド)」の発想で、これからもお客様から愛される料理と食シーンを提供し続けてまいります。

<https://www.ippinko.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス 広報・PR 戦略部 広報・PR グループ 半田・崎間

TEL: 03-5769-5050 E-mail: eat-press@eat-and.jp