

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2019年6月12日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂、沖縄初進出！ 新商業施設「サンエー浦添西海岸パルコシティ」内に 6月27日(木)新店グランドオープン 動物性食材不使用の「ベジ醤油ラーメン」など店舗限定メニューも提供



株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役会長兼社長：河原 成美）傘下の株式会社力の源カンパニーは、2019年6月27日(木)、「一風堂」沖縄県第1号店となる「一風堂 沖縄パルコシティ店」をグランドオープンいたします。

当店は同日開業する、沖縄初進出の店舗が94店出店するなど注目を集める新商業施設「サンエー浦添西海岸パルコシティ」2階のフードホール内に出店します。当店が構える浦添市の西海岸エリアは「那覇空港浦添ふ頭コースタイルリゾート計画」という開発が進められており、その一環で大型商業施設の「サンエー浦添西海岸パルコシティ」もオープン。周辺にはリゾートホテルやオフィスタワービル開業計画などもあり今後の盛り上がり期待されているエリアです。さらに、沖縄を訪れる観光客は年々増えており、那覇空港から車で約15分という好立地の浦添市西海岸エリアにもたくさんの方が訪れることが予測され、当店においても多くのお客様のご来店を見込んでおります。

メニューは、一風堂定番の「白丸元味」「赤丸新味」などのとんこつラーメンの他、「ベジ醤油ラーメン」「一風堂炊き込みチャーシューおにぎり」といった当店限定のメニューもご用意。「ベジ醤油ラーメン」は、動物性食材を使用していない醤油スープにトッピングにはズッキーニ、パプリカ、ヤングコーンなど複数の野菜とご当地食材の「ゆし豆腐」や「ゴーヤ」、チャンプルーでなじみの「車麩」を載せたラーメンで、「一風堂炊き込みチャ

「チャーシューおにぎり」は沖縄風の炊き込みご飯「じゅーしー」をイメージし、チャーシューの煮汁を使って炊き込んだ、キクラゲ、野菜などを具材にしたおにぎりです。

日本国内外問わず沖縄に来る観光客や沖縄に住む方など様々な方に親しんでいただけるよう、豚骨以外のラーメンや沖縄の郷土料理をイメージした料理など多彩なメニューを揃え、沖縄の地に根ざしたお店作りを目指してまいります。

●店舗情報

開業日 : 2019年6月27日(木)
店名 : 一風堂 沖縄パルコシティ店
住所 : 沖縄県浦添市西洲3丁目1番1号 サンエー浦添西海岸 PARCO CITY2階フードホール内
営業時間 : 10:00~22:00
定休日 : 施設の定休日に準ずる
HP : https://www.ippudo.com/store/okinawa_parcocity/



店舗外観イメージ

●メニュー 一部紹介



【商品名】「白丸元味」

【価格】750円(税別)

【商品紹介】創業当時から今に引き継ぐ一風堂のとんこつラーメンの本流であり、原点の味。18時間の調理と丸1日の熟成を経て、とんこつの旨味を極限まで抽出した豊かで香り高いシルキーなスープに、博多らしい細麺を合わせています。



【商品名】「赤丸新味」

【価格】820円(税別)

【商品紹介】「白丸元味」に、自家製の香味油と、唐辛子、ヤンニンジャン、豆板醤などで作る自家製の辛みそを加えることで、味にコクと深みをプラス。「白丸元味」が正統派とんこつラーメンならば、「赤丸新味」は“革新派”です。



【商品名】「ベジ醤油ラーメン」 **当店限定**

【価格】 890 円（税別）

【商品紹介】 すっきりとした醤油ベースの、動物性食材不使用のラーメン。りんご酢とガーリックオイルも合わせてほのかな酸味とコクをプラス。麺は卵不使用の中太麺を使用。キャベツ、ズッキーニ、にんじん、パプリカ、ヤングコーンと野菜をたっぷり盛り、さらに沖縄のご当地食材である「ゆし豆腐」と「ゴーヤ」、チャーシューの代わりに、沖縄で親しまれている「車麩」もトッピングしています。

※卵を使用した麺と同じ釜で麺を茹でています。

※豚骨ラーメンと同じ食器を使用しています。



【商品名】 「一風堂炊き込みチャーシューおにぎり」

当店限定

【価格】 2 個 290 円（税別）、1 個 150 円（税別）

【商品紹介】 沖縄の郷土料理の「じゅーしー」をイメージした炊き込みご飯のおにぎり。一風堂のチャーシューの煮汁を使い、キクラゲ、チャーシュー、たまねぎ、にんじんを炊き込み作りしました。豚肉の旨味が染込み、野菜やキクラゲのコリコリとした食感がアクセントになっています。

●一風堂について

1985 年に福岡の大名で創業したラーメンのグローバルブランド。独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、歯切れの良い小麦香る極細麺で人気を博し、14 カ国・地域に展開（2019 年 3 月末時点）。

「ラーメンは、ズズッ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」の活動にも力を注いでいます。

「project ZUZUTTO」 <https://www.ippudo.com/zuzutto/>

【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】

ラーメン専門店「一風堂」やアメリカンチャイニーズ「PANDA EXPRESS」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・研修、製麺など食品工場の運営、農業生産法人による農作物の生産、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 151 店舗、海外 115 店舗を展開しています。（2019 年 3 月末時点）

代表者：代表取締役会長兼社長：河原成美

本社所在地：福岡市中央区大名 1-14-45 QizTENJIN 801B 号

URL：<https://www.chikaranomoto.com>

【一風堂情報はこちらから】

- 一風堂サイト <https://www.ippudo.com>
- 一風堂マガジン“OUTSIDE” <https://ippudo-outside.net>
- 一風堂公式フェイスブック <https://www.facebook.com/hakataippudo>
- 一風堂公式ツイッター https://twitter.com/IPPUDO_JP
- 一風堂公式インスタグラム https://instagram.com/ippudo_jp
- 一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.com>

<<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 山口恵子、中村緑 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com