

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2018年5月22日  
株式会社力の源ホールディングス

## ラーメンダイニング「五行」、初夏限定“焦がし醤油つけ麺”解禁！ 300度以上に熱し焦がした香ばしいスープと自社製平打ち麺の新境地



### ラーメンダイニング「五行」、初夏限定“焦がし醤油つけ麺”解禁！

株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役社長兼COO:清宮 俊之）傘下の株式会社力の源カンパニーの運営するラーメンダイニング「五行」では、西麻布、京都、名古屋の3店舗において2018年5月21日から7月1日までの期間限定にて「焦がし醤油つけ麺」および、夏を先取りした一品料理や店長おすすめの料理にあった日本酒を販売いたします。

「五行」独自の「焦がし」の技法でスープを焦がして香ばしく仕上げた「焦がしラーメン」は、「五行」の代名詞ともいえる一品です。今回期間限定で味わうことのできる「焦がし醤油つけ麺」は、2016年の夏に登場。この季節を楽しみにして下さっているお客様に今年も喜んでいただきたく、さらに美味しくなって戻ってまいりました。こだわりの焦がしスープに五行特製の平打ち麺がたまらない美味しさで、熱く焦がすことで豊かな香りと濃厚なコクが重なり合い、香ばしさの中にほのかな甘みと深い味わいが幾重にも感じられるスープに、ゴロっと存在感のある角切りチャーシューやしゃきしゃきキャベツを添えて、麺をサッとくぐらせてお召し上がり下さい。お好みで、ライムを平打ち麺にキュッと絞り爽やかな風味を堪能するのもおすすめです。

五行看板ラーメンの「焦がし醤油」や「焦がし味噌」も一押しですが、この時期にしか味わうことのできない「焦がし醤油つけ麺」は、他店でもなかなか経験することの出来ない希少な一杯です。

重厚感溢れるしつらえの洗練された「五行」の店内はゆったりと心地よく、ラーメン専門店とは異なりダイニングスタイルでお楽しみいただけます。乾杯から前菜、メインまで気軽に、その地域の特徴に合わせた、一品料理や限定酒とともに是非この機会にお楽しみ下さい。

## ●商品概要



商品名 : 「焦がし醤油つけ麺」

価格 : 990 円 (税別)

販売期間 : 2018 年 5 月 21 日～7 月 1 日

販売店舗 :

【西麻布五行】 東京都港区西麻布 1-4-36

【京都五行】 京都府京都市中京区柳馬場通蛸薬師下る十文字町 452 番地

【博多五行】 愛知県名古屋市中区栄 3-6-1 ラシック 7F

HP : <https://www.ramendining-gogyo.com/home>

Facebook : <https://www.facebook.com/gogyo55/>

Instagram : <https://www.instagram.com/rdgogyo/>

## ●五行の焦がしスープとは



中華鍋で 300 度以上に熱したラードに、味噌や醤油のタレを加えて一瞬だけ焦がした後、豚骨の清湯 (チンタン: 澄んだスープ) を加えることで生まれるコク深く香ばしい漆黒のスープです。多数ある味噌味、醤油味のラーメンとはスープも麺もまったく異なる、独創的なラーメンです。醤油は福岡の老舗醤油蔵の本醸造醤油を使用しています。



## ●五行について

「吞んで、つまんで、麺を楽しむ。」がコンセプトの、大人のラーメンダイニング。現在は、東京西麻布、京都、名古屋、福岡\*、香港、オーストラリアに店を構え、選りすぐりのお酒やクオリティの高い一品料理と焦がしラーメンを味わうことができます。今年オープンしたばかりのオーストラリア シドニーの店舗では、現地で権威のある Good Food Guide にて、シドニーのラーメンレストランで高得点となる 14 点を獲得するなど、世界でも注目を浴びています。\* 福岡空港店はラーメンに特化した品揃えのため、一品料理はありません。

## ●各店の初夏限定一品料理とおすすめ日本酒 一例)

西麻布五行 ～西麻布の隠れ家 デートや真夜中のもう一軒に～



<一品料理>

空芯菜と中国ソーセージの塩味炒め

丸ごと一本明太子のアヒージョ

黒酢燻豚

揚げ茄子の焦がし魚醤仕立て

枝豆の XO 醬和え

<限定酒>

あらごしレモン酒

GOSSET CHAMPAGNE GRAND RESERVE

純米大吟醸 無濾過生原酒 七星

五橋 純米あらばしり



		
丸ごと明太子のアヒージョ	黒酢燗豚	揚げ茄子の焦がし魚醬仕立て

**【京都五行】** ～京都の街並みに溶け込む一軒家 日本酒も豊富で外国人ゲストにも～



<一品料理>  
 鰹のたたき 夏野菜と九条葱のつけ  
 とろーり牡丹鱧と賀茂茄子のあんかけ  
 小鮎と万願寺唐辛子の天ぷら ～三種の塩を添えて～  
 季節のビーフシチューの西京味噌仕立て  
 抹茶のレアチーズケーキ

<限定酒>  
 澤屋まつもと 守破離 山田錦 (京都)  
 澤屋まつもと 守破離 雄町 (京都)  
 澤屋まつもと 守破離 五百万石 (京都)  
 玉川 雄町 無濾過生原酒 (京都)  
 神聖 松の翠 純米大吟醸 (京都) 他

		
鰹のたたき 夏野菜と九条葱のつけ	小鮎と万願寺唐辛子天ぷら	抹茶のレアチーズケーキ

**【博多五行】** ～もつ鍋などの博多料理も 定食メニューで一品料理も味わえる～



<一品料理>  
 博多 牛さがりの炙り焼き  
 華味鳥の博多明太とり天  
 大分名物!! とり天  
 九州アゴ出汁で煮込んだ和風牛スジ煮込み  
 炙りメ鯖と明太子

<限定酒・ソフトドリンク>  
 恵那山  
 喜多屋 純米大吟醸 50% 磨き  
 旬摘 信州赤ぶどうジュース  
 旬摘 信州完熟桃ジュース

		
炙り鰯と明太子	九州アゴ出汁で煮込んだ牛筋	華味鳥の博多明太とり天

\*仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

### 【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、店舗運営や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。

代表者：代表取締役社長兼 COO 清宮 俊之

本社所在地：福岡市中央区大名 1-14-45 QizTENJIN 801B 号 URL : <http://www.chikaranomoto.com>

### 【一風堂情報はここから】

- 一風堂サイト <http://www.ippudo.com>
- 一風堂マガジン “OUTSIDE” <http://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](https://twitter.com/IPPUDO_JP)
- 一風堂公式インスタグラム [https://instagram.com/ippudo\\_jp](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 070-1317-7293 pr@chikaranomoto.com