

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2019年6月4日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂、「つけ麺」解禁！今年の夏は選べる2種 定番「博多太つけ麺」と新作「博多辛つけ麺」を同時発売

冷水でキリリと締めたタピオカ粉ブレンドのもちもち麺を特製魚介豚骨つけダレにくぐらせて

一風堂
今年選べる2種のつけ麺
魚介のうま味!
ツビれる辛さ!
イマだけ! IPPUDO
博多太つけ麺
博多辛つけ麺
並盛(250g) 大盛(400g)
890円 990円
夏季限定第一弾
2019.6.6[木]~7.21[日]
並盛(250g) 大盛(400g)
920円 1,020円

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が運営する「一風堂」では、2019年6月6日（木）～7月21日（日）の期間中、夏季限定第一弾メニューとして「つけ麺」を日本国内の一風堂62店舗限定で販売いたします。

季節毎に特別な一杯を味わうことのできる「イマだけ！IPPUDO」シリーズメニューの中でも、根強いファンに支持されている一風堂の「つけ麺」は、夏が近づくに「この季節を心待ちにしていた」と多くの声が寄せられる人気の一品です。今年は定番「博多太つけ麺」と新作「博多辛つけ麺」の2種類の「つけ麺」が登場します。

一風堂自慢の博多絹ごしとんこつスープをベースに鯖や鰹など数種類の魚介をブレンドした濃厚なつけダレに冷水でキリリと締めたもちもちとした食感の太麺をくぐらせてお召上がりください。定番の「博多太つけ麺」では、濃厚でインパクトのある魚介つけダレと、もっちり太麺のコシと歯ごたえをストレートにお楽しみいただけます。一方、新作「博多辛つけ麺」は、魚介つけダレに自社製の一味唐辛子とラー油をプラスし、お好みで辛肉味噌、特製一味、辛みフレークを合わせることで、うまみと辛味が幾層にも重なりあう一品に仕上げました。

この時期だけの特別な一杯を、ぜひお楽しみください。

※商品の取り扱い及び、実施期間は店舗については、以下概要及びHPにて最新の情報をご覧ください。
https://www.ippudo.com/news/2019_tsukemen/

●販売概要

【商品名】「博多太つけ麺」

～濃厚でインパクトのある魚介つけダレと、もっちり太麺のコシと歯ごたえが味わえる一杯です～

【販売期間】2019年6月6日(木)～7月21日(日) ※一部、販売期間が異なる店舗がございます。

【価格】並盛 890円(麺 250g) / 大盛 990円(麺 400g)



【商品紹介】一風堂の博多絹ごしとんこつスープをベースに鯖や鰹など数種類の魚介をブレンドした濃厚なつけダレに、もっちりとした食感が特徴のタピオカ粉を使用した多加水麺を合わせました。秘伝の醤油ダレでじっくり炊き込んだ特製チャーシュー、半熟塩玉子、海苔と青ネギをトッピングし、サクサクの天かすを添えて食感の変化もプラスしました。

※一部店舗において、チャーシューの内容が異なります。予めご了承下さい。

※画像はイメージです。

※価格は税別です。

【商品名】「博多辛つけ麺」

～うま辛肉味噌、特製一味、辛みフレーク。3種の辛みが幾層にも重なる一杯です～

【販売期間】2019年6月6日(木)～7月21日(日) ※一部、販売期間が異なる店舗がございます。

【価格】並盛 920円(麺 250g) / 大盛 1,020円(麺 400g)



【商品紹介】定番「太つけ麺」と同じ魚介豚骨つけダレに、自社製の一味唐辛子とラー油をブレンドしました。太麺の上に添えた自社製の一味唐辛子と特製の辛肉みそ、れんげの辛みフレークをお好みで混ぜ合わせてお召し上がりください。しびれる辛さがクセになる一杯です。

※仕入れ状況により取り扱い内容が変更となる場合がございます。

※価格は税別です。

【販売店舗】「一風堂」62店舗 ※各店舗杯数限定での販売となります。

九州5店: IPPUDO TAO FUKUOKA (※1)、塩原本舗、山王店、太宰府インター店、熊本十禅寺店

関東27店: 銀座店、吉祥寺店、五反田東口店、六本木店、高田馬場店、新宿アイランドタワー店 (※2)、明大前店、駒沢公園店、上野広小路店、浅草 ROX・3G 店 (※1)、池袋店、飯田橋サクラテラス店 (※1)、豊洲店 (※1)、町田店、横浜西口店、みなとみらい東急スクエア店、キュービックプラザ新横浜店、クロスガーデン川崎店、本厚木ミロードイースト店、湘南 SEA SIDE、ラスカ茅ヶ崎店、大宮店、千葉店、ららぽーと TOKYO-BAY 店、高崎店、SHIROMARU-BASE 渋谷店 (※3)、SHIROMARU-BASE 大森店

関西13店: なんば店、長堀店、堀江店、あべの nini 店、高槻店、箕面店、錦小路店、神戸元町店、三宮店、西宮北口店、姫路店、SHIROMARU-BASE 梅田店、SHIROMARU-BASE なんばグランド花月店

中国・四国5店: 岡山店、倉敷店、広島袋町店、福山店、松山店

東海5店: 名古屋栄プロッサ店、名古屋驛麵通り店、刈谷店、JR 静岡駅店、JR 浜松駅店

甲信越・北陸4店: 新潟店、諏訪インター店、金沢香林坊店、富山店

東北2店: 仙台青葉通り店、盛岡店

北海道1店：札幌狸小路店

- ※1 IPPUDO TAO FUKUOKA、浅草 ROX・3G 店、飯田橋サクラテラス店、豊洲店では、15 時以降の販売となります。
- ※2 新宿アイランドタワー店では、16 時以降の販売となります。
- ※3 SHIROMARU-BASE 渋谷店では、平日のみの販売となります。

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 070-1317-7293 pr@chikaranomoto.com