

## 博多豚骨の革新が、ここに極まる！

### 博多一双が挑む、「泡」×「濃厚」の二重奏つけ麺

## 『博多一双 雙（タグイ）』4/24(木)堂々グランドオープン

博多豚骨ラーメンの名店「博多一双」（運営会社：株式会社EVORISE、所在地：福岡県福岡市博多区博多駅東3丁目1-4 タカ福岡ビル2F 代表取締役 山田晶仁）は、新業態となるつけ麺店『博多一双 雙（タグイ）』をONE FUKUOKA BLDG.にて2025年4月24日(木)オープンいたします。  
これまで博多豚骨ラーメンの限界を追求してきた「博多一双」が、新たに挑むのは「唯一無二の豚骨つけ麺」。すべての要素において“たぐいまれなる”こだわりを詰め込みました。



#### 店舗概要

店舗名	:	博多一双 雙（ハカタイツソウ タグイ）
所在地	:	福岡市中央区天神1丁目11-1 B1F
電話番号	:	092-401-8567（代表）
オープン日	:	2025年4月24日（月）11：00
営業時間	:	11：00～23：00

### 【ブランドストーリー】

私たちは2012年、福岡・博多にて豚骨ラーメン専門店「博多一双」を創業しました。博多豚骨ラーメンに新たな価値を見出すため、「泡系スープ」という独自の技法を生み出し、これまで多くのお客様に豚骨ラーメンを提供してまいりました。

その代名詞とも言える「豚骨カプチーノ」は、濃厚でありながらクリーミーな口当たりを持ち、他にはないスタイルとして多くの方にご好評をいただいております。おかげさまで、福岡の地元のお客様のみならず、県外や海外からも多数ご来店いただき、たくさんのファンの皆様にご支持をいただいております。

その背景には、創業者である山田兄弟の情熱と探求心があります。二人の兄弟が長年培ってきた職人技と革新の精神が、博多豚骨ラーメンに新たなスタイルをもたらしました。

豚骨と泡、伝統とモダン、職人技と遊び心——相反する要素を掛け合わせ、常に革新を追求してきた「博多一双」が、次なるステージとして選んだのが「つけ麺」です。

「雙（タグイ）」とは、“唯一無二”や“他と比べられないもの”を意味します。二人の兄弟が作り出すラーメンは、それぞれ異なる個性が絶妙に調和し、唯一無二の一杯を生み出してきました。この新ブランドもその精神を受け継ぎ、「泡」と「濃厚」という対極の要素を一つの丼で融合させた、「新しい豚骨つけ麺」に挑戦します。

## 【新たな挑戦「泡と濃厚の二層仕立て」】

『博多一双 雙』のつけ麺は、これまでにない革新的な構造を持っています。

### 【二層スープの秘密】



上層には、「カプチーノ」のように軽やかでクリーミーな“泡スープ”。

まるで一杯のラテを味わうかのように、まろやかで優しい口当たりが広がり、まずはその香りと旨味をじっくりとご堪能いただけます。

レンゲをそっと差し込むと、下から姿を現すのが、豚骨の旨味を極限まで凝縮させた“濃厚スープ”。

骨を砕き、ゼラチン質までしっかりと溶け込ませた高粘度の豚骨スープには、数種の煮干しと鰹節をふんだんに使用。魚介の旨味と豚骨の深いコクが重なり合い、奥行きのある力強い味わいを生み出しています。

豚骨専門店だからこそ実現できた、豚骨本来の旨味を最大限に引き出したこのスープは、他にはない濃度と厚みを備えています。

とろみのある濃厚な口当たりは、レンゲですくって“噛むように口に含む”ことで、重層的な旨味が次々と現れ、口いっぱい深いコクが広がっていきます。

### 【麺へのこだわり】



つけ麺のために開発した中太の平打ち麺には、強力粉に加え、北海道産「春よ恋 挽きぐるみ」と、ローストした胚芽をブレンド。

豊かな小麦の風味と、ハードな食感ともっちりとした弾力を両立させています。

さらに、ロースト由来の香ばしさが濃厚なスープと絶妙に絡み合い、食べ進めるごとに表情を変える麺が、“つけ汁の二重奏”をより一層引き立てます。

### 【店舗コンセプトと空間デザイン】



『雙』は、力強さと繊細さを兼ね備えた空間。木と黒を基調とした和モダンな内装には、上質な高級感が漂います。

カウンターやテーブルには一枚板とレンジを使用し、木の温もりと透明感あるデザインが融合。独自の存在感を放っています。

さらに、木と石を巧みに組み合わせたインテリアが、自然美と洗練を同時に感じさせます。

店内では、つけ麺を一杯ずつ丁寧に泡立てる職人たちの所作がライブ感を生み出し、食事そのものが“体験”となる空間づくりを徹底しています。

## 【株式会社 EVORISE 代表取締役 山田晶仁 コメント】

これまでの博多豚骨ラーメンに新たな息吹を吹き込むことができたのは、ひとえにお客様の声があったからこそ。そしてこれからも、「博多一双」は革新を止めることなく歩みを続けてまいります。

『雙』では、“泡”と“濃厚”という二層スープを通じて、つけ麺の新たな可能性、そして豚骨ラーメンのさらなる進化を目指します。

これまで培ってきた技術と想いを惜しみなく注ぎ込み、納得のいく一杯を創り上げました。

この新たな挑戦が、福岡の重要な観光資源である「豚骨ラーメン」の可能性をさらに広げる存在となることを、私たちは信じています。

ぜひ多くの皆様にお召し上がりいただき、その一杯をご体感いただければ幸いです。

今後とも変わらぬご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 会社概要

会社名	:	株式会社 EVORISE
所在地	:	福岡県福岡市博多区博多駅東3丁目1-4 タカ福岡ビル2F
電話番号	:	代表 092-482-8578
設立年月日	:	2014年4月2日
事業内容	:	飲食店業・飲食コンサルティング
店舗情報	:	博多一双 博多駅東本店／中洲店／祇園店／新横浜店 計4店舗展開 2012年11月27日に博多一双博多駅東本店を兄弟で開業 「豚骨カプチーノ」と呼ばれる濃厚な豚骨ラーメンで瞬く間に 長蛇の列ができるまでに成長 福はこび(2021年開業) 姪浜本店
URL	:	<a href="http://www.hakata-issou.com">http://www.hakata-issou.com</a>
Instagramアカウント	:	@hakata_issou_official