

「博多一双」の新ブランドが日本最大級の商業施設「ららぽーとTOKYO-BAY」に出店! - フードコートでも本物の豚骨ラーメンを -

初のフードコート店舗『Hakata Ramen Issou nossi』 10/31金堂々グランドオープン

創業以来、"泡系とんこつラーメン"のパイオニアとして多くのラーメンファンを魅了してきた「博多一双 I

「豚骨カプチーノ」で知られる**博多一双(福岡県福岡市博多区)**の新たな挑戦 2025年10月31日(金)、日本最大級の商業施設「ららぽーとTOKYO-BAY」新北館フードコート内(千葉 県船橋市)に、新ブランド『Hakata Ramen Issou nossi(ノッシ)』をグランドオープンします。

初のフードコート出店ながらも"店舗炊き"にこだわり、

「フードコートでも本物の豚骨ラーメンを」という想いから誕生した新ブランド。

「博多一双」とは対極に、"誰が食べても美味しい"を追求したまったく新しい博多ラーメンの形です。





「博多一双」の次なる挑戦 — 『Hakata Ramen Issou nossi』誕生

福岡・博多を代表するラーメンブランド「博多一双」。 創業以来、濃厚で泡立つ豚骨スープ="豚骨カプチーノ"を代名詞に、 他にはない独自のスタイルを買いてきました。

その一双が次に掲げたテーマは―― 「フードコートでも本物の豚骨ラーメンを。」

初のフードコート出店にあたり誕生したのが、 新ブランド『Hakata Ramen Issou nossi(ノッシ)』です。

ブランド名に込めた想い

「nossi(ノッシ)」という名前は、「issou」を逆さに読んだもの。 これは、"一双の真逆の立ち位置から、新しい美味しさを創り出す"という 挑戦の意志を象徴しています。

「濃厚で個性を貫く」一双に対し、nossiは**「誰が食べても美味しい」**をテーマに。 一双の魂を受け継ぎながらも、より多くの人に愛される味を目指しました。

スープへのこだわり

フードコートでありながらも、スープは"店舗炊き"にこだわった本格製法。 豚骨特有のにおいを抑えながら、旨味とコクをしっかりと引き出し、 まろやかで奥行きのある味わいに仕上げています。

一口で感じるのは"厚み"ではなく"奥行き"。 派手さではなく、深く静かな感動を届ける―― まったく新しい豚骨ラーメンです。

ブランドコンセプト ― 濃厚から洗練へ

「Issou nossi」は、"博多一双"が次の時代に放つ新たな挑戦。 "濃厚"から"洗練"へ。

重さを抑えつつ、キレと旨味を両立させた新しい博多豚骨を目指します。

博多で培った技術と情熱をそのままに、 より多くの人に届く"進化した豚骨"を、この新ブランドから広げていきます。

【株式会社 日助 について】

代表取締役:山田 章仁

所在地:福岡市博多区博多駅東3-1-4 タカ福岡ビル2階

事業内容: 『Hakata Ramen Issou nossi』運営

代表の山田は10代のころより有名店で修行を積み、2012年、兄の山田晶仁と共に『博多一双』を開業

「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

【株式会社日助 代表取締役 山田章仁 コメント】

博多で磨いてきた豚骨文化を、そのままの情熱で、しかし新しい形で届けたい。

"nossi"という言葉には、"次へ進む""乗り越える"という想いを込めました。

博多の魂をそのままに、豚骨の未来を描く一杯を、

新しい地で多くの方に味わっていただけたらと思います。

店舗概要

店舗名 Hakata Ramen Issou nossi (ノッシ)

所在地 千葉県船橋市浜町2-1-1ららぽーとTOKYO-BAY北館3階

電話番号 047-401-6566(代表)

オープン日 2025年10月31日(金)11:00

常業時間 平日 11:00~21:00

土日祝11:00~22:00

会社概要

URL

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

2014年4月2日 設立年月日

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/雙 計5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

http://www.hakata-issou.com

Instagramアカウント: @hakata_issou_official