

『博多一双』の店主が手掛けるオール500円の炉端屋台!!

炉端屋台 正

～天神渡辺通にて2023年8月2日グランドオープン!!～

福岡市内に3店舗展開する主力ブランド『博多一双』を手掛ける店主、山田晶仁（株式会社 EVORISE 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）が全品オール500円の炉端屋台を天神渡辺通沿いにオープンします！



店舗概要

店舗名	:	炉端屋台 正 (ろばたやたい まさ)
所在地	:	福岡県福岡市中央区渡辺通4丁目6-2パーキング303前
オープン日	:	2023年8月2日(水) 19:00
営業時間	:	19:00～26:00

【屋台への新たな挑戦】

『博多の屋台』は福岡市を代表する観光資源のひとつ。戦後復興の象徴として生まれた福岡博多の屋台は、今もなお福岡の街の風景に溶け込み、国内外の多くの人たちから愛されています。

美味しさで笑顔あふれる屋台を通じて、お客様に元気や活力をお届けし、明日への活力が満ちるような屋台の原風景へと立ち返るべく、私たちはこのたび初めてとなる屋台への進出を決意致しました。

地元の方も観光客の方も、誰もが行きたくなる屋台を目指して、多くの方が屋台に持つ「値段の高さ」や「衛生面の悪さ」のイメージを払拭。近年、屋台に限らず飲食業界では価格の高騰が著しい中で、料理もドリンクも全てワンコインの全品オール500円（税別）均一で、屋台業界にも飲食業界にも新しい風を吹かせて参ります。また屋台筐体もアルミニウムを使用することで清潔感を保ちます。

料理はお客様の目の前で旬の食材を炭火で焼き上げる本格炉端。食材の味を生かしたシンプルな調理法で、屋台ならではのライブ感を楽しんで頂き、最後は自慢の豚骨ラーメンで締める。屋台の距離感同様にお客様との近いコミュニケーションが生まれ、地元の方が胸を張ってお勧め出来る屋台を作り上げて参ります。

商品

【華味鳥の盛り合わせ】 価格500円（税抜）



九州産の銘柄鳥「華味鳥」肉の色がみずみずしく、もも肉は華やかなピンク色である事から「華味鳥」と名付けられました。鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえがあり、部位ごとに違う味が楽しめるボリューム満点な一皿。

【ラーメン】 価格500円（税抜）



豚骨ラーメンは海外でも絶大な人気を誇る博多のご当地ラーメン。

豚の旨みが高くチャーシューの香ばしさが感じられコクがありつつもすっきりとした口当たりのスープにコシのある博多特有の細麺を合わせた味わいが特徴です。

ラーメン屋の店主が自信を持って提供するラーメンは、500円で博多の旅を満喫できる至福の味

【株式会社 EVORISE 代表取締役 山田晶仁 コメント】

博多一雙を創業して10年が経ちました。これからの10年は自分の可能性にチャレンジしていく10年として、自分が美味しいと思う物を提供することが、自分の仕事だと思い、今回屋台経営に挑戦することを決めました。

県外や地元の方に安心してきてもらうため、わかりやすい金額でなおかつ十分な満足感を与えられるものを考えました。福岡の食文化発展の為に、これからいろいろな事に挑戦していきたいと思えます。

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 計3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 姪浜本店
2021年9月10日にオープンした新ブランド
URL : <http://www.hakata-issou.com>

お問い合わせ先

電話番号 : 090-5936-0881
担当 : 宮崎