

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2018年11月14日
株式会社力の源ホールディングス

豚骨ラーメン店「名島亭」、福岡3店舗目となる 「名島亭 MARK IS 福岡ももち」11月21日(水) グランドオープン



**福岡3店舗目！
「名島亭 MARK IS 福岡ももち」11月21日(水)
グランドオープン**

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豚骨ラーメン店「名島亭」は、11月21日（水）に開業する天神以西では福岡市内最大規模の商業施設「MARK IS 福岡ももち」内3階飲食フロアに、同日グランドオープンいたします。

「名島亭」は1987年に福岡市東区で創業した豚骨ラーメン店で、鑄鉄製の釜「築炉釜（ちくろがま）」を使い、「呼び戻し製法」という減った分の出汁を継ぎ足しながら作る、豚骨のエキスが詰まっていながらもあっさりとした飲み口のスープが特徴の看板メニュー「築炉釜出し 豚骨ラーメン」などを提供しています。この度新たにオープンする「名島亭 MARK IS 福岡ももち店」は、「本店」、「JRJP 博多ビル店」、「エビスタ西宮店」に次ぐ「名島亭」4店舗目で、福岡県内では3店舗目となります。

当店は「MARK IS 福岡ももち」のフードコートに隣接しておりフードコートの席でも召し上がっていただけるので、ご家族でご利用のお客様や大人数でご利用のお客様にもお楽しみいただけます。一方で、当店専用席として7席のカウンター席を設けており、博多の屋台でラーメンを食べる雰囲気味わうことができるようになっています。メニューは、「築炉釜出し 豚骨ラーメン」の他に、「博多 鶏から揚げ」などのラーメン以外のメニューも多数ご用意しております。さらに、「築炉釜出し 豚骨ラーメン」と少量サイズのサイドメニューがセットになった定食メニューも複数揃え、お一人でご利用のお客様も、ラーメンともう一品をお楽しみいただけるようにしております。

ご利用人数、年代、シチュエーションなど、多様なご利用方法に応じた「MARK IS 福岡もち」の飲食フロア、フードコートにて、様々なお客様にお楽しみいただけるようなメニューをご用意しておりますので、皆様のご来店を心からお待ちしております。

●メニュー一部紹介 ※表記価格は全て税別です。



築炉釜出し 豚骨ラーメン 690 円

「築炉釜（ちくろがま）」を使い、減った分の出汁を継ぎ足す「呼び戻し製法」で作る豚骨の旨味をあますことなく抽出したスープと、細麺を合わせた豚骨ラーメンです。トッピングのチャーシューには食べごたえのあるもも肉を使用しています。

博多鶏から揚げ（7 個）

490 円

豚骨出汁で味をつけた鶏肉を薄めの衣で揚げた唐揚げです。3 個入り（290 円）、12 個入り（690 円）も用意しています。

D 定食 890 円【平日限定】

「築炉釜出し 豚骨ラーメン」と、卵、チャーシュー、紅しょうがなどが具になっている、少量サイズの「博多焼きめし」がセットになった定食です。

●店舗情報

開業日 : 2018 年 11 月 21 日（水）

店名 : 名島亭 MARK IS 福岡もち店

住所 : 福岡県福岡市中央区地行浜 2 丁目 1 番 MARK IS 福岡もち 3F 飲食フロア内

営業時間 : 10:00～21:00 (L.O. 20:30)

定休日 : 施設の定休日に準ずる

席数 : 約 567 席（名島亭専用カウンター席 7 席、フードコート内約 550 席）

名島亭 HP : <https://www.najimatei.com/>



名島亭 MARK IS 福岡もち店
外観イメージ

●名島亭（なじまてい）とは

1987年に城戸修氏が福岡市東区名島の裏通りに創業した豚骨ラーメン店。鋳鉄製の「築炉釜（ちくろがま）」で、減った分の出汁を継ぎ足す「呼び戻し製法」によってつくられるスープは、深いコクとまろやかさが特徴。2008年放送のFBS福岡放送「九州ラーメン総選挙2008」で優勝するなど、味にうるさいラーメンファンからも支持が厚く、福岡県外からもその味を求めて多くのラーメンファンが訪れています。2016年に力の源グループに仲間入りしました。

●名島亭と力の源グループとの関係

一風堂創業者の河原成美は、1985年の一風堂創業前にラーメン修行のため、当時の人気屋台「長浜一番」（現在は閉店）に弟子入りします。その時に店を任されていたのが城戸修氏でした。将来の夢を語り合い、日夜おいしさの研究を重ねた二人は、互いの独立後も親交を深め、2013年の福岡ラーメンショーや2014年の東京ラーメンショーでコラボレーションを行うなど、ラーメン業界発展のために協力を重ねてきました。その一方で、29年にわたって常に自身が店に立ち家族経営を続けてきた城戸氏は、ご本人とご家族の体力面での不安などから、店を閉めざるを得ないと考えていました。そんな折り、城戸氏から暖簾を下ろしたくないという葛藤を相談された河原は、城戸氏がこれからも名島亭から離れずに共にお客様に向き合ってくれるなら、と力の源グループで名島亭の暖簾を守る決意しました。愛される「名島亭」の暖簾を守り、より多くの方々にそのおいしさを届けるために、2016年4月にJRJP博多ビルに出店。城戸氏の指導のもと、名島亭の味をより多くの方々に伝えております。

【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。「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。

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：<http://www.chikaranomoto.com>

【一風堂情報はこちらから】

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
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
「project ZUZUTTO」サイト	http://www.ippudo.com/zuzutto/

《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 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com