

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2019年6月18日  
株式会社力の源ホールディングス

## 一風堂、千葉県に新店 「一風堂 武石インター店」6月24日グランドオープン ～当店オリジナルの千葉で親しまれる醤油ラーメンも登場！～



千葉県に「一風堂 武石インター店」を6月24日(月)グランドオープン  
当店オリジナルの千葉で親しまれる醤油ラーメンも登場！

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は、2019年6月24日(月)、「一風堂」千葉県5店舗目となる「一風堂 武石インター店」をグランドオープンいたします。

当店は、千葉県千葉市花見川区にある京葉道路のインターチェンジ「武石インターチェンジ」から八千代市方面に約500m、千葉鎌ヶ谷松戸線沿いに位置する、駐車場を備えたロードサイド店です。東京都墨田区、千葉県千葉市間を通る京葉道路と千葉県内松戸市、鎌ヶ谷市、千葉市を通る千葉鎌ヶ谷松戸線が交差する「武石インターチェンジ」は、千葉と東京を車で行き来する方や千葉県内を車で移動する方など利用者が多いスポットです。さらに周辺には飲食店が多数ありドライブ中の方や周辺住民が食事をしに「武石インターチェンジ」付近を訪れており、当店においても多くのお客様にご来店いただけたと考えております。

メニューは、一風堂定番のとんこつラーメン「白丸元味」「赤丸新味」に加え、当店限定の醤油ラーメン「博多式中華そば」などもご用意します。「博多式中華そば」は当店だけで食べられる、千葉県で親しまれている「竹岡式ラーメン」を一風堂オリジナルで作る醤油ラーメン。スープには千葉県の醤油と一風堂自家製チャーシューの煮汁を使用、麺は千葉県で作られた乾麺で、トッピングには一風堂自家製豚バラ肉のチャーシューを厚切りにして4枚盛った、千葉ご当地食材と一風堂を融合させた一杯です。醤油の香ばしさと肉の旨味が存分に味わえ、さ

らにどんぶりいっぱいに入った麺と厚切りチャーシューで、しっかりとしたボリュームを感じることができます。ラーメンの他にも「博多ひとくち餃子」「博多チャーハン」「若鶏の博多揚げ」などの一品料理や「杏仁NOODLE」「マンゴー杏仁NOODLE」とったスイーツも揃え、お一人でもご家族など複数名でも、様々なシーンでご利用いただける内容にしています。

千葉市内には当店の他に、千葉駅近くの「一風堂 千葉店」があります。「千葉店」でも店舗限定メニューをご用意していますので、限定メニューを食べ比べるといった楽しみ方もおすすめです。なおオープンを記念して、ラーメンをご注文のお客様を対象に、3回目のご来店時ラーメンが1杯500円（税別）になるサービス券を、オープン当日から枚数限定で配布いたします。ぜひこの機会に、ご利用ください。

## ●店舗情報

開業日	: 2019年6月24日（月）
店名	: 一風堂 武石インター店
住所	: 千葉市花見川区武石町1丁目284-1
営業時間	: 10:00~22:00（LO 21:50）
定休日	: なし
席数	: 45席
面積	: 39.9坪
駐車場	: 有り（29台）



## ●メニュー 一部紹介



【商品名】「博多式中華そば」**武石インター店限定**

【価格】910円（税別）

【商品紹介】一風堂自家製チャーシューの煮汁を使用するなど、一風堂オリジナルの「竹岡式ラーメン」。一風堂自家製チャーシューを厚切りにして載せ、麺は当店の他のラーメンより多めにし、ボリューム満点にしています。千葉市で作られた乾麺に、富津市のさしみしょうゆといった千葉県の食材も使用。どんぶりいっぱいに入れた乾麺が、豚肉の旨味と醤油の香り豊かなスープを吸いしっかりと美味しさを味わうことができ、またたっぷりと盛ったトッピングの刻み玉ねぎとの調和も楽しめます。なお、ご希望の場合は“玉ねぎ抜き（850円、税別）”でご提供いたします。



【商品名】「マンゴー杏仁NOODLE」

【価格】390円（税別）

【商品紹介】マンゴーをミックスした杏仁豆腐を、ところてんの天突きを使って麺状にカット。ラーメン感覚ですすって食べる、ラーメン店らしい新感覚のスイーツです。マンゴー杏仁の麺と合わせるスープは、生クリームなどを使用し、ミルク感たっぷりに仕上げられています。



**【商品名】「白丸元味」**

**【価格】** 750 円 (税別)

**【商品紹介】** 創業当時から今に引き継ぐ一風堂のとんこつラーメンの本流であり、原点の味。18 時間の調理と丸 1 日の熟成を経て、とんこつの旨味を極限まで抽出した豊かで香り高いシルキーなスープに、博多らしい細麺を合わせています。



**【商品名】「赤丸新味」**

**【価格】** 820 円 (税別)

**【商品紹介】** 「白丸元味」に、自家製の香味油と、唐辛子、ヤンニンジャン、豆板醤などで作る自家製の辛みそを加えることで、味にコクと深みをプラス。「白丸元味」が正統派とんこつラーメンならば、「赤丸新味」は“革新派”です。

●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](https://twitter.com/IPPUDO_JP)  
一風堂公式インスタグラム [https://instagram.com/ippudo\\_jp](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 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com