



THE PENINSULA  
T O K Y O

2019年8月吉日  
株式会社力の源ホールディングス  
ザ・ペニンシュラ東京

## 世界中からのお客様にラーメンでおもてなしを！ 一風堂とザ・ペニンシュラ東京、至高の一杯をルームサービスで

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「一風堂」と、ザ・ペニンシュラ東京（所在地：東京都千代田区、総支配人：ソーニャ ボドゥセック）は、2019年夏よりザ・ペニンシュラ東京のルームサービスにて、「ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂」の提供を開始いたしました。両社にとって、それぞれホテル、またはラーメンとのコラボレーションは今回がはじめての試みとなります。



2007年の開業以来、ザ・ペニンシュラ東京のコンシェルジュには、ご滞在のお客様より「とんこつラーメンを楽しめるお店が知りたい」、「IPPUDOに行ってみたい」という声が多く寄せられたことから、日本の代表食として愛されるラーメンをザ・ペニンシュラ東京でも特別な体験して楽しんでいただきたいと、2018年秋より共同にて企画・商品開発を開始いたしました。

「一風堂」自慢のシルキーなとんこつスープと博多細麺に、ザ・ペニンシュラ東京の中国料理レストラン「ヘイフンテラス」特製のBBQポークやXO醬和えのザーサイなどの12種類のオリジナルトッピングを自由に組み合わせでお楽しみいただく“マイラーメン”スタイルでご提供いたします。



本ラーメンは、麺をキッチンで茹で、ポットに入れたスープとトッピングの木箱とともに客室にお届け、スタッフが客室内のお客様の目の前で、丼に入った麺の上に熱々のスープを注ぎ、最後にねぎを添えます。宝石箱を思わせる木箱には、とんこつラーメンには定番の明太子や高菜、紅しょうが、きくらげ、海苔などに加え、煮玉子、揚げニンニク、ねぎの豆板醬和え、玉ねぎ、ごま、七味唐辛子、そして「ヘイフンテラス」特製BBQポークとザ・ペニンシュラ香港発祥のXO醬で和えたザーサイなどの全12種類のトッピングが色とりどりに並びます。

最高のサービスを誇るザ・ペニンシュラホテルズは、香港、上海、北京、東京、ニューヨーク、シカゴ、ビバリーヒルズ、パリ、バンコク、マニラなど各都市の中でもビジネスと観光の中心地で展開しており、世界中のどのホテルを訪れても、変わらないサービスを提供しております。ザ・ペニンシュラ東京は、皇居外苑と日比谷公園の向かいという絶好のロケーションに2007年開業。2016年よりアメリカの権威ある『フォーブス・トラベルガイド』で最高評価の5つ星を4年連続獲得しております。「ホテルが建つ土地の文化を取れ入れる」というホテルの哲学により日本の伝統と文化を尊重する姿勢と、おもてなしで世界のお客様をお迎えし東京で1番に選ばれるホテルでありたいという想いに、一風堂創業者の河原成美も強く共感し、今回のコラボレーションが実現いたしました。

一風堂は、1985年に福岡の路地裏でわずか10坪のラーメン店として、「ラーメン業界に一陣の風を巻き起こしたい」という熱い想いを込めて開業。2008年3月に、アメリカ・ニューヨーク店をオープン後は、「日本のラーメンを世界食にする」という「一風堂」の新しい挑戦がはじまり、現在は14ヶ国・地域（日本・アメリカ・シンガポール・フランス・イギリス・オーストラリア・タイ・マレーシア・ミャンマー・中国本土 香港 台湾・インドネシア・フィリピン、ベトナム）で展開。一日約8万食もの一風堂のラーメンを楽しんでいただいております。地域に根付いた店作りを目指し日々営業しております。“物語は一人のお客様、一杯のラーメンからしか始まらない”という原点に常に立ち戻り、ラーメンを中心とした日本食文化の魅力と素晴らしさ<<JAPANESE WONDER TO THE WORLD>>を発信し、笑顔とありがとうを世界中でつくれるよう引き続き取り組んでまいります。

## メニュー概要

【商品名】ザ・ペニンシュラ東京 “マイラーメン” by 一風堂

【提供期間】2019年7月～

【提供価格】3,400円（税込サ別）

【提供時間】毎日11:00～23:00

【提供場所】ザ・ペニンシュラ東京 各客室（ルームサービスでのオーダー）

【メニュー説明】

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と博多らしい細麺に、ザ・ペニンシュラ東京の中国料理レストラン「ヘイフンテラス」特製BBQポークや、ザ・ペニンシュラ香港発祥のXO醬で和えたザーサイなどオリジナルの具材を含む12種類のトッピングを合わせたラーメンです。トッピングはお好みで組み合わせて“マイラーメン”に仕上げてお召し上がりいただけます。

## <ザ・ペニンシュラ東京について>

2007年にザ・ペニンシュラホテルズの8番目のホテルとして開業し、2017年に開業10周年を迎えました。同年米国の旅行雑誌『トラベル+レジャー』誌が主催する“ワールドベストアワード2017”の「東京のホテル」部門においても1位を、また『フォーブス・トラベルガイド』では2016年より4年連続で最高評価の5つ星を獲得いたしました。皇居外苑と日比谷公園の向かい、銀座や丸の内にも徒歩圏内という最高のロケーションに、1棟建てという圧倒的な存在感を放ち、47室のスイートを含む314室の客室やパブリックスペースはインテリアデザイナー橋本夕紀夫氏による本物の和を感じられる空間です。また個性豊かなレストランやバー、都心で究極の癒し空間をご提供するスパ、そして香港の伝統を引き継ぐ“ペニンシュラ・ホスピタリティ”でくつろぎのひとときをご提供しております。

<https://www.peninsula.com/ja/tokyo>



## <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 154 店舗、海外 119 店舗を展開しています。（2019年6月末時点）

代表者：代表取締役社長：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 070-1317-7293 [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

ザ・ペニンシュラホテルズ

日本地区 ブランドパートナーシップ&コミュニケーション

佐野知夏 03-6270-2525 [tomokasano@peninsula.com](mailto:tomokasano@peninsula.com)