

福はこび 姪浜本店、冬季限定「味噌ラーメン」登場

— 北海道味噌を数種ブレンド。ラード香る熱々の濃厚仕立て —

福岡市西区の「福はこび 姪浜本店」は、2024年12月12日（木）より冬季限定メニューとして「味噌ラーメン」を販売いたします。

鶏・豚・野菜を丁寧に煮出した自慢のスープに、北海道産味噌を複数ブレンド。

中華鍋でラードと味噌を炒め合わせることで、濃厚で奥行きのある旨味と熏り高い香ばしさを引き立たせました。

寒い季節にぴったりの、熱々で心まで温まる味噌ラーメンです。



■ 商品概要

- ・ 商品名：冬季限定 味噌ラーメン
- ・ 販売期間：2024年12月12日（木）～2025年1月15日（水）
- ・ 価格：1,000円（税込）
- ・ 販売店舗：福はこび 姪浜本店



■ 味の特徴

スープは、福はこびが大切にしている鶏・豚・野菜の出汁をじっくりと煮出し、北海道産味噌を数種類ブレンドして仕上げています。

味噌の深い香りとコクが重なり、濃厚で厚みのある味わいをご堪能いただけます。

一杯ずつ中華鍋でラードと味噌を炒め合わせる“熱々仕上げ”が特徴。

高火力で立ちのぼる香ばしい湯気が味噌の風味を際立たせ、冬に恋しくなる豊かな香りを生み出しています。

麺は「製麺屋 慶史」特注の12日熟成・中太麺を採用。

歯切れの良さとモチモチとした弾力を併せ持ち、力強い味噌スープと抜群の相性を発揮します。

トッピングはチャーシュー、もやし、焦がしラード。

素材同士が調和し、シンプルながら完成度の高い一杯となっています。

■ 開発の背景

今回の味噌ラーメンは、“熱と香り”をテーマに開発しました。

中華鍋の高火力でラードと味噌を一気に炒め合わせることで、香りの立ち方と味の厚みを最大限に引き出しています。

味噌本来の豊かな風味を生かしつつ、最後まで熱々で楽しめる冬に最適な一杯に仕上げました。

代表の山田晶仁は次のようにコメントしています。

「味噌とラードの薫りが立ち上る瞬間まで楽しめる味噌ラーメンです。

冬に恋しくなる“熱々のごちそうラーメン”として仕上がりました。」



■ 店舗情報

- ・ 店舗名：福はこび 姪浜本店
- ・ 所在地：福岡県福岡市西区姪の浜4-11-23
- ・ 電話番号：092-883-0178
- ・ 営業時間：
11:00～15:00 (14:45 L.O.)
18:00～22:00 (21:45 L.O.)
- ・ 定休日：不定休

■ 店舗紹介

「福はこび 姪浜本店」は、2021年創業。

素材にこだわったラーメンと地域に根ざした店舗づくりを大切にしています。

味への丁寧な姿勢と、地元にも愛される店づくりを目指しています。

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/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 姪浜本店(2021年開業)
グループ店舗	:	Hakata Ramen Issou nossi (2025開業)
URL	:	http://www.hakata-issou.com
Instagramアカウント	:	@hakata_issou_official