

press release



2015

第3回力の源カンパニー Presents
ラーメン総選挙

世界の料理人が競った 
「ラーメン総選挙」堂々第1位

あの

**「うま味海苔出汁そば」を
一風堂が期間限定で!**

日本全国、そしてアメリカやアジアからもエントリーがあった『第3回力の源カンパニー Presents ラーメン総選挙』。今年2月に開催された決勝戦で優勝の栄冠に輝いたのは、岐阜県のラーメン店『白神』からエントリーした木村知史氏の「うま味海苔出汁そば」でした。専門家たちの舌を唸らせた、鳴り物入りのラーメンを、国内の『博多 一風堂』22店舗で5月19日(火)から6月21日(日)の34日間、期間限定で販売します。



海苔で出汁をひくというまったく新しい発想

今回の「ラーメン総選挙」のテーマは世界中の料理人たちが、いま最も注目している「出汁」。スープの3割以上は日本の和だしであるかつお、昆布、しいたけなどのカテゴリーを利用することが条件でした。「うま味海苔出汁そば」のベースとなるスープは羅臼昆布、片口イワシ、鶏節で一晩かけてとります。ポイントは提供前に最高級の青海苔と黒海苔が混ざった、風味豊かな混ぜ海苔の豊かな味と風味を出汁にうつすこと。海苔を具材としてではなく、出汁のもととして捉えた斬新で自由な発想が、審査員から高い評価を得ました。麺は横山製粉と白神ラーメンが共同開発した北の麦味という地粉を使った小麦の香り豊かな中太麺。滋味深いスープとの相性は抜群です。

丹念で細かい仕事が行なわれた具材

また、具材の巾着の中には、鶏ミンチ、筍、椎茸を炒めた餡に、奥美濃古地鶏の鶏脂としそのオイルをプラス。この巾着を割ると魚介中心の清廉なスープに力強い動物系の味がまざり、まったく新しいラーメンとして生まれ変わります。トッピングで目を引く「海苔せんべい」はパリッとした食感が特徴。終盤にスープに溶かすとさらに海苔のうまみがプラスされます。半熟玉子に羅臼昆布のうまみ、出汁のうまみをギュッとしみこませました「昆布玉子」もお楽しみください。



販売期間 **5/19(火)～6/21(日)**

※札幌、熊本、平針、西北は6月2日より販売開始

うま味海苔出汁そば

880円

販売店舗(22店舗)

九州エリア(3店舗): 薬院、山王、熊本
 中国、四国エリア(2店舗): 岡山、松山
 関西エリア(4店舗): 長堀、池田、京都五行、西北
 中部エリア(2店舗): 本町、平針
 関東エリア(9店舗):
 銀座、高田馬場、駒沢公園、大宮、
 関内、恵比寿、本厚木、上野、南青山
 東北、北海道(2店舗): 仙台青葉、札幌



ラーメン総選挙とは?

2012年に力の源グループの社内コンテストとしてスタート。参加資格者は『博多 一風堂』の社内暖簾分け制度で独立した14名の店主たちでした。第2回目は対象者を力の源グループの全社員、全アルバイトスタッフにまで一気に拡大。そして3回目は日本全国のラーメン職人はもちろん、ラーメンを愛する人すべてに門戸を開く一大イベントとして新たなスタートを切りました。さらに来年2016年大会は世界規模での開催を視野にプロジェクトが進行しています。

