

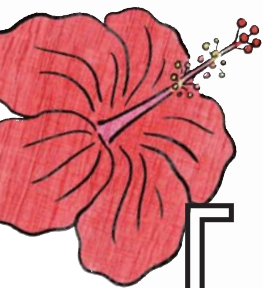


京都の7月を楽園に変える

彩りの冷製麺

『シャングリラの夏』

『博多 一風堂』を展開する力の源カンパニー(福岡市)は7月16日、その日しか体験できない創作ラーメンイベント『四季のラーメン～第2章 2015』を開催します。今回の舞台は京都、グループが運営する『京都 五行』で古都の風情を感じさせる夏らしい冷たいラーメン『シャングリラの夏』を提案します。緑広がる丘に咲き誇る花々。エキゾチムただようオリエンタルな楽園をイメージした創作麺です。



press release



## 「抹茶」×「豆乳」×「コンソメ」

見た目に鮮やかな冷たい緑色のスープは主に三つの要素から成り立っています。甘やかさの奥の苦み、鼻に抜ける清涼な香りは『祇園辻利』の「抹茶」を使用。それらをやわらかく包み込み、かつコクと深みを支えるのが「豆乳」。そしてラーメンらしいスープの奥行きとキレを演出する「ポークコンソメのジュレ」。三位一体となったところに香る、エスニカルなあのスパイスの風味。三重奏プラスアルファが、これまでにない味わいを生み出します。

## 贅沢たまご麺と彩りのトッピング

麺は実に水分の9割を卵にしてその味と香りを強調した、贅沢な「たまご麺」。使用したのは九州を代表する福岡・糸島のブランド卵『つまんでご卵』です。麺線16番の太麺のプリプリとした噛み応えも楽しみのひとつです。トッピングの主役は、極限まで薄くスライスした豚しゃぶ。バラ、肩ロース、ロースの各部をほうじ茶で風味づけしています。きゅうり・パプリカ(赤・黄)・赤たまねぎはピクルスに。さらにサクサクの食感と香りが楽しい煎茶のかき揚げを添えました。梅肉、塩昆布、すだちをちりばめ、味と香りのアクセントに。色とりどりの花も召し上がっていただけます。

## 前と後のお楽しみ

まず冷たい煎茶でお迎えいたします。口中がさっぱりとし、食欲が高まったところで、冷製麺『シャングリラの夏』で抹茶の風味を堪能してもらい、食後は『祇園辻利』の抹茶アイスと温かいほうじ茶で余韻にくつろいでいただきます。食前、食中、食後と、それぞれ違った「お茶」を味わっていただく趣向です。

## 独創的で前衛的なラーメンイベント

「四季のラーメン」が始まったのは2001年。福岡の大名本店に全国から店長が集い、1日だけしか味わえない創作ラーメンを提供しました。モチーフ、コンセプト、スープ、麺、トッピングはもちろん、器やユニフォームまで、その世界観を表現するためだけに創りあげられるという贅沢なイベントです。7年間にわたって、福岡と東京で開催され、ラーメン職人はもちろん飲食業界全般に、また異分野のアーティストや職人、ラーメンフリークに「ラーメンの可能性」を提示し続けながら第1章を終えました。2013年4月に始まった第2章は今回で29回目です。

2015年7月16日(木) 11:00~21:00

「シャングリラの夏」1,800(税込)円

『祇園辻利』の抹茶アイスを添えて、お土産付き

【会場】京都五行 京都市中京区柳馬場通蛸薬師下ル十文字町452

過去の『四季のラーメン』のアーカイブはこちらから ▶ <http://www.ippudo.com/season/archives.html>

本件に関する  
取材・お問合せ

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1  
株式会社力の源ホールディングス  
PR広報 松若玲香(Reika Matsuwaka)

TEL 080-4368-3169

メール koho@ippudo.co.jp

<http://www.ippudo.com>