



北海道では12年ぶり2店舗目となる

# 「博多一風堂」 あさぶ 麻生店オープン

## 12年ぶり、北海道では2店舗目

株式会社力の源カンパニー（福岡市中央区薬院）は2015年10月21日（水）、「博多一風堂」あさぶ麻生店をオープンします。北海道では2店舗目。2003年12月の「札幌狸小路店」（札幌市中央区）以来12年ぶり、満を持しての开店です。選んだ場所は、1号店からは10kmも離れていない北区あさぶ麻生。「札幌狸小路店」とともに、北海道での店舗展開の核となる最重要店です。



※イラストはイメージです



鉄板豚もやし

## ラーメンとともに楽しめる鉄板焼きメニューも

店舗面積は15坪。カウンター9席、テーブル14席を設けます。厨房には、これまで一風堂になかった鉄板スペースを設置し、焼きラーメンなど独自の鉄板料理やお酒のアテの一品ものなども展開する予定です。スタイリッシュさを追求したウッディな外観や、女性一人でも滞在しやすいハイカウンター席。一風堂のなかでは比較的コンパクトな店舗規模ながら、デザイン性を追求し、地域密着型の愛される店舗を目指します。



鉄板焼きラーメン



ふわふわ玉子焼き

### あさぶ 博多一風堂 麻生店 10月21日(水) 11:00開店

住所: 札幌市北区麻生町5-5-12  
電話番号: 011-768-7757  
営業時間: 11:00~翌3:00、日曜~翌1:00  
席数: カウンター9席、テーブル14席  
休み: 年末年始  
交通アクセス: 地下鉄麻生駅近く



## 一風堂のラーメンは創業日の10月16日 リニューアルより更に美味しくなります!!

ベースとなるスープは、シルクのようになめらかな“博多絹ごしとんこつ”。伝統的な製法を踏襲しながら、独自の「熟かさね製法」で、味に何層もの深みを実現しました。特注のスープ釜でたっぷり18時間炊き、さらに丸1日、低温熟成させて、濃厚でリッチな味わいに仕上げます。麺はラーメン専用小麦「ラー麦」などを独自にブレンドした小麦「風の大地」を使った低加水のストレート麺。力強いコシとヒキ、心地のよい歯ごたえ、マイルドなのごしに、香りたつ小麦本来の風味。製麺のプロフェッショナルたちが作り上げた究極の細麺が、とんこつスープの旨味をよりいっそう引き出します。

## 「白丸元味」と「赤丸新味」

メニューは「白丸元味」と「赤丸新味」が二枚看板。「白丸」は、創業当時から引き継ぐ原点の味。豊かで香り高いスープが、博多らしいストレートの細麺にマッチします。「赤丸」はその可能性を広げた”革新派”。自家製の香味油と辛味噌で、コクと深みを追求しました。



白丸元味



赤丸新味

取材・お問合せ  
本件に関する

〒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>