



一風堂「無料」振る舞いラーメン祭を開催！ ～30周年の感謝を込めて～ 30店舗限定、昼・夜各300杯を提供

ラーメン店『博多 一風堂』を展開する株式会社力の源カンパニー（福岡市）は、10月16日に創業30周年を迎えるのに合わせて、看板商品の「白丸元味」「赤丸新味」を無料で提供するイベント『振る舞いラーメン祭』を全国30店舗で開催します。昼と夜、各300杯を用意し、先着順でご提供いたします。

◆ 新しくなった「白丸」と「赤丸」

グレードアップした味わいをお試ください

1985年の1号店のオープンからちょうど30年を迎えるこの日、これまで支えてくださったお客様への感謝の想いを込めて、ラーメンを無料で振る舞います。しかもこの日にご提供するのには、一風堂の2大看板である「白丸元味」と「赤丸新味」。30周年を機に、スープ、麺、チャーシューなど、全面的にグレードアップした、まったく新しい白丸と赤丸のお披露目でもあります。ぜひこの機会にお試ください。

一風堂「無料」振る舞いラーメン祭

◎実施日：10月16日（金）

◎実施時間：昼の部（10時半から15時）、夜の部（17時半から22時）

※昼、夜ともに各300杯をご提供（先着順）

◎実施30店舗：

【九州】大名店・太宰府インター店・塩原本舗・姪浜店・薬院店

【関東】銀座店・吉祥寺店・六本木店・高田馬場店・明大前店・駒沢公園店

千葉中央店・池袋店・湘南SEASIDE店・横浜西口店・町田店・大宮店・高崎店

【関西】長堀店・神戸元町店・堀江店・池田店・西宮北口店・箕面店

【東海】本町通り店

【北海道】札幌狸小路店

【北陸】金沢香林坊店

【東北】盛岡店

【中国・四国】岡山店・松山店



白丸元味



赤丸新味

◆ **すべてが進化したふたつのラーメン**
シルキーな新スープ『博多絹ごしとんこつ』

自慢のとんこつスープは独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現。シルクのようになめらかで、まるやかな味わいに仕上げ、『博多絹ごしとんこつ』と名付けました。麺には数種の小麦を独自ブレンドし、福岡県産のラーメン専用小麦「ラー麦」を加えた一風堂専用小麦『風の大地』を使用し、「白丸元味」には丸い形状の極細麺「丸刃麺線26番」を、「赤丸新味」には角が四角い細麺「角刃麺線22番」を採用。試行錯誤の末に、それぞれのラーメンに最も適した形と味わいにたどり着きました。

◆ **数名の「かえし番人」が守る『匠がえし』**
カタとバラの2種類が味わえる『かさね炊きチャーシュー』

スープの味を決定づける「元だし」は数種類の九州醤油をベースにした秘伝の『一風堂匠がえし』。このレシピを知るのは創業者・河原成美とわずか数名の「かえし番人」のみ。今回のリニューアルでさらに味の深みを増しました。日々、継ぎ足しながら守り続けている醤油ダレでじっくりと煮込んだ『かさね炊きチャーシュー』は、贅沢にふたつの部位でつくりまします。噛みしめるほどに味わい深い「王道のカタ」と、とろとろ感がたまらない「王道のバラ」の2種類の味が、一杯の丼で楽しめるようになりました。

◆ **さらに「赤丸新味」は大きく変化、香油と辛味噌を刷新！**

また、「赤丸新味」の味を豊かにしている香油と辛味噌もブラッシュアップしました。数種類の野菜から香りを抽出した香油にはエキストラバージンオイルを調合。さらに香り高い「オリーブ香油」として生まれ変わります。辛味噌は5種類の唐辛子にヤンニンジャン、豆板醤などを加え、ごま油で風味をプラス。全体をキリッとまとめます。