

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2019年11月1日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂の冬の定番「味噌赤丸」が今年も登場！ 11月6日（水）から全国の一風堂で販売 ～福岡で78年続くチョコレートの名店とのコラボレーションが実現～

株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役社長：河原 成美）傘下の力の源カンパニーが運営する「一風堂」は、季節限定で味わうことができる特別な一杯を提供する「イマだけ！IPPUDO」シリーズの一環で、冬の定番「味噌赤丸」を2019年11月6日（水）から期間・杯数限定で国内の対象店舗で販売いたします。

「味噌赤丸」は2012年から毎年販売している「一風堂」季節限定ラーメンの中でも一番人気のラーメンで、なめらかな「博多絹ごしとんこつ」に数種類の味噌をブレンドした濃厚なスープ、このスープに絡む中太のもっちりとした食感のちぢれ麺、山椒を効かせたミンチや野菜、特製香油などのトッピングが合わさり、深いコクと濃厚な味わいが特徴の一杯です。今年は「味噌赤丸」販売史上初の試みで、「一風堂」と同じ福岡発祥の洋菓子専門店「チョコレートショップ」とコラボレーション。スープに浮かべる「カカオ香油」を、「チョコレートショップ」で活躍するショコラティエールの峰岸菜々さんと共同開発しました。峰岸さん曰く、「使用するチョコレートは、少し苦みがあり甘みが少なめでカカオマス強めのビターチョコレートを提案。」「一杯のどんぶりの中でちゃんとラーメンの仲間として溶け合うようなイメージで、麺をすすったときや飲み込んだ時にほんのりと香るように仕上げました。」とのことで、とんこつと味噌を合わせたスープに最適な甘みや苦みのバランス、カカオ分の配合を、丁寧に味見を重ねながら考案していただきました。

このこだわりの「カカオ香油」が加わることで、カカオの香りとコクが一層増した今年の「味噌赤丸」を、ぜひお楽しみください。

なお、2019年11月6日（水）から2020年1月31日（金）までの期間、抽選で10名様に「チョコレートショップ」特製のチョコレートセットをプレゼントするハッシュタグキャンペーンを実施いたします。ぜひ「味噌赤丸」を召し上がっていただいた際、当キャンペーンにもご参加ください。

●販売概要

商品名 : 味噌赤丸（みそあかまる）

価格 : 890円（税別）※各店舗杯数限定での販売となります。

オプションメニューとして「チーズトッピング200円（税別）」と、「麺大盛り100円（税別）」もご用意します。

販売期間 : 2019年11月6日（水）～ 無くなり次第終了



一風堂ならではの滑らかな「博多絹ごしとんこつ」に、数種類の味噌をブレンドし、濃厚な味噌とんこつスープに。麺は、スープがよく絡みさらにもちもちとした食感が食べ応えある、ちぢれ中太麺を合わせました。トッピングは、福岡発祥のチョコレートの名店「チョコレートショップ」のショコラティエール 峰岸菜々さんと共同開発した「カカオ香油」を始め、「山椒ミンチ」、ジューシーな巻きバラチャーシュー、野菜の甘みが引き立つゆでたキャベツともやし、赤丸新味でおなじみの「辛味噌」など。とんこつと味噌の濃厚なスープの中に、「カカオ香油」から引き立つカカオの香りとコク、「山椒ミンチ」の刺激など様々な味わいが重なり、深みのある一杯に仕上がっています。

【販売店舗】国内「一風堂」72店舗

九州7店 : 大名本店（※1）、太宰府インター店、山王店、TAO FUKUOKA、西通り店、熊本十禅寺店、熊本下通店

関東31店 : 恵比寿店、吉祥寺店、銀座店、六本木店、高田馬場店、明大前店、駒沢公園店、上野広小路店、池袋店、Marunouchi（※2）、五反田東口店、新宿アイランドタワー店（※3）、飯田橋サクラテラス店、浜松町スタンド、SHIROMARU-BASE 大森店、豊洲店（※2）、浅草ROX・3G店、町田店、セレオ八王子店、みなとみらい東急スクエア店、横浜西口店、キュービックプラザ新横浜店、湘南SEASIDE、クロスガーデン川崎店、本厚木ミロードイースト店、ラスカ茅ヶ崎店、ららぽーとTOKYO-BAY店、千葉店、武石インター店、大宮店、川越インター店

関西14店 : 長堀店、なんば店、堀江店、池田店（※4）、箕面店、あべのnini店、SHIROMARU-BASE 梅田店、SHIROMARU-BASE なんばグランド花月店、高槻店、神戸元町店、西宮北口店、姫路店、三宮店、錦小路店

東海7店 : 名古屋本店、名古屋栄ブロッサ店、名古屋平針店、刈谷店、JR静岡駅店、JR浜松駅店（※2）、豊橋店

甲信越・北陸5店 : 新潟店、松本店、諏訪インター店、金沢香林坊店、富山店

中国・四国5店 : 岡山店、倉敷店、広島袋町店、福山店、松山店

東北3店 : 盛岡店、仙台青葉通り店、仙台東口店

通年「味噌赤丸」を販売している「高崎店」、「札幌平岡店」、「札幌麻生店」ではこれまで通りのレシピでの提供となります。また「札幌狸小路店」では、上記の札幌市内他2店舗と同じレシピと価格で、11月6日（水）から期間限定で販売をいたします。

※1 大名本店では、大名本店限定のレシピでの提供となります。

※2 Marunouchi、豊洲店、JR浜松駅店では、平日は15時以降の時間で販売いたします。

※3 新宿アイランドタワー店では、平日は17時以降の時間で販売いたします。

※4 池田店では、平日の15時以降のみ販売いたします。土、日、祝日は終日販売いたしません。

年末年始は一部店舗にて営業時間・販売状況が変更となる場合がございます。

詳しくはHPにてご確認ください。http://www.ippudo.com/

●「一風堂」と「チョコレートショップ」のカカオ香油共同開発について

今年の「味噌赤丸」専用に開発した「カカオ香油」について、開発を担当した「チョコレートショップ」のショコラティエール 峰岸菜々さんと、「一風堂」を運営する力の源カンパニーの商品本部 商品開発グループリーダー 柳本啓輔から、開発で工夫したことや共同開発をした感想などをお話ししてもらいました。

チョコレートショップ ショコラティエール 峰岸菜々さん

「とんこつ味噌のスープ自体が濃厚な味わいに仕上げられているので、そこにチョコレートで甘さをプラスするだけだと負けてしまうと思いました。なので一般的にビターチョコレートと呼ばれる少し苦くて甘みが少ないもので、カカオ分が75%、チョコ感が強いカカオマス強めのチョコレートを使用しました。市販されているものにはまずありえない配合で、まさにこのラーメンのためのチョコレートです。一杯のどんぶりの中でちゃんとラーメンの仲間として溶け合うようなイメージで、麺をすすったときや飲み込んだ時にほんのりと香るように仕上げました。ぜひ香りやコクの変化を楽しんでもらいたいです。」

入念に味見をしながら試作をする峰岸さん



株式会社力の源カンパニー 商品本部 商品開発グループリーダー 柳本啓輔

『チョコレートショップ』さんと一緒に仕事をさせていただき、チョコレートに関してより深い知識を得ることができました。甘いか苦いかという単純なものではなく、カカオマスやカカオバターの分量比率によって味の印象もガラッと変わるのには新鮮な発見。ちなみに試作段階でノーマルな豚骨スープにもカカオ香油を合わせてみたのですが、そもそもチョコレートと豚骨の相性が良いことも分かり、開発の発想を広げることにもなりました。峰岸さんとは普段作っているものは全く別ですが、お互いの良いところを双方に引き出そうとした結果、より深みのあるカカオ香油ができました。多くの方に味わっていただきたいと思います。」



共同でカカオ香油を開発した力の源カンパニーの柳本と峰岸さん



「一風堂」創業者の河原成美もカカオ香油開発の現場を訪れ試作に加わりました

●ハッシュタグキャンペーンについて

「チョコレートショップ」とのコラボレーション実現を記念し、「一風堂」公式Twitterと公式Instagram上で、「チョコレートショップ」の特製チョコレートセットをプレゼントするハッシュタグキャンペーンを実施いたします。

【実施概要】

- 参加方法：①「一風堂」公式Twitterアカウント（http://twitter.com/IPPUDO_IP）もしくは、「一風堂」Instagram公式アカウント（https://www.instagram.com/ippudo_jp/）をフォロー
- ②「味噌赤丸」販売店舗にて「味噌赤丸」をご注文・撮影の上「#味噌赤丸2019」を入れて投稿
- 賞品：「チョコレートショップ」の特製アソートを10名様にプレゼント

応募期間：2019年11月6日（水）～2020年1月31日（金）

抽選発表：キャンペーン対象者の中から、抽選の上、当選者を決定いたします。当選者の方へは、TwitterもしくはInstagramのダイレクトメッセージにて当選通知および発送のご連絡をさせていただきます。「一風堂」公式アカウントをフォローしていない、または受信拒否設定をしている等の事情によりダイレクトメッセージでのご連絡ができない場合には、当選は無効とさせていただきます。
※都合により当選通知の発送が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。



特製アソート イメージ

●チョコレートショップについて

1942年に福岡の博多で創業した「博多のチョコのはじまりどころ」として知られる老舗の洋菓子専門店。現在は福岡市内6店舗、フランス・パリに1店舗の計7店舗を出店。

「チョコレートショップ」HP <https://chocolateshop.jp/>

●一風堂について

1985年に福岡の大名で創業したラーメンのグローバルブランド。独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、歯切れの良い小麦香る極細麺で人気を博し、14カ国・地域に展開（2019年6月末時点）。「ラーメンは、ズズッとすするともっと美味しい」をテーマに、麺をすする行為の啓蒙を通じて、日本の食文化の素晴らしさを世界中に伝えていく「project ZUZUTTO」の活動にも力を注いでいます。

「project ZUZUTTO」<https://www.ippudo.com/zuzutto/>

【株式会社 力の源ホールディングス（力の源グループ）について】

ラーメン専門店「一風堂」やアメリカンチャイニーズ「PANDA EXPRESS」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や店舗運営、商品開発に関するコンサルティング・研修、製麺など食品工場の運営、農業生産法人による農作物の生産、子どもたちに食の楽しさを伝える常設型体験施設など、食全般にまつわる事業を行うグループです。グループ全体で国内154店舗、海外119店舗を展開しています。（2019年6月末時点）

代表者：代表取締役社長：河原成美

本社所在地：福岡市中央区大名1-14-45 QizTENJIN 801B号 URL：<http://www.chikaranomoto.com>

【一風堂情報はこちらから】

一風堂サイト <https://www.ippudo.com>
一風堂マガジン“OUTSIDE” <https://ippudo-outside.net>
一風堂公式フェイスブック <https://www.facebook.com/hakataippudo>
一風堂公式ツイッター https://twitter.com/IPPUDO_JP
一風堂公式インスタグラム https://instagram.com/ippudo_jp
一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.com>

一風堂公式アプリダウンロードURL

iOS版：<https://apps.apple.com/jp/app/id1478865100>

Android版：<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ippudo.app.ippudo&hl=ja>

《お問い合わせ先》

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報 山口恵子/中村緑 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com