

報道関係者各位



CHIKARA no MOTO

2018年12月1日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂、定番「白丸元味」を日仏ブラックペッパー・オレガノ麺で 食べ比べ！ブラッスリー「VIRON」監修バゲット付き ～日仏交流160周年を記念し、仏産小麦を使用した麺を新開発 銘店「ちばき屋」、「とら食堂」、「ソラノイロ」も企画に参加～

IPPUDO

日仏交流160周年記念コラボ企画
PARIS RAMEN ZUZUTTO 2018

Fr Jp
1858 2018
日仏交流160周年
160^e Anniversaire
des relations
franco-japonaises

「VIRON」社の小麦粉を使った、
日仏コラボ白丸。

東京の人気ベーカリー
「VIRON」監修のバゲット

日仏交流160周年記念コラボ企画
オレガノ・ブラックペッパー麺使用

白丸元味
+ VIRON 監修のバゲット付き

30杯限定 /
990円 (税込)

[期間限定] 12月1日(土)～12月28日(金)
・代々木上原店・飯田橋サクラテラス店・五反田東口店・上野広小路店・横浜西口店 ※以上5店舗限定

株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役会長兼社長：河原成美）傘下の力の源カンパニーの運営する「一風堂」は、2018年12月1日（土）から12月28日（金）の期間中、「一風堂」代々木上原店、飯田橋サクラテラス店、上野広小路店、五反田東口店、横浜西口店の5店舗において「白丸元味（ブラックペッパー・オレガノ麺使用）VIRON 監修バゲット付き」を数量限定にて販売いたします。

この度、日仏友好交流160周年を記念し、食の文化交流を目的とした「日仏友好160周年記念コラボ企画 PARIS RAMEN ZUZUTTO 2018」を開催。2014年に行われた「PARIS RAMEN WEEK ZUZUTTO」でパリの地でラーメンを中心とした日本食文化を広める一翼を担ったラーメン店「一風堂」、「ちばき屋」、「ソラノイロ」、「とら食堂」の店主4名が再集結し、フランス大使館後援のもと、それぞれのラーメン店が持ち味や技を存分に生かした日本の小麦とフランスの小麦を使用した日仏コラボ麺4種を開発しました。

「一風堂」では、看板商品の「白丸元味」の麺にフランス小麦と国産小麦を使用し、ブラックペッパーとオレガノを練りこみました。豚骨スープのマイルド感にペッパーのハードな辛さとハーブの香りが重なり合い、麺は通常よりもザクザク感が増したモチっとした食感に仕上がっています。トッピングはシンプルに、それぞれの素材の美味しさを十分に引き出しました。さらに、行列で話題のブラッスリー「VIRON」監修のバゲット付きでご提供いたします。お好みの大きさにちぎってスープに浸してお召し上がりいただくと、麺とはまた違ったしっかりした歯ごたえと小麦の甘みが感じられ、新たな美味しさをお楽しみいただけます。このバゲットは、白丸元味のために開発。販売期間中は、

「VIRON」卒業生でもある横浜の「ブーランジェリーアダチ」様に、一つ一つ手作りしてご提供いただきます。

今回使用するフランス産小麦は、日本国内にて「VIRON」、「CENTRE THE BAKERY」を展開している株式会社ル・ステイルの協力を得て、VIRON社のフランス産小麦「ラ・トラディショナル・フランセーズ」を調達。これまで幾度となくフランスのバゲットコンクールで栄冠に輝いた職人の多くが使用しているこの小麦を用いて、それぞれのラーメン店が独自の技術をいかした麺を提案します。日仏の結束を深め、食業界のコミュニティを拡大することを目的としながらも、その料理に欠かせない食材のポテンシャルを最大限に引き出し極上のラーメンへと、食の更なる可能性を発信いたします。

<商品の詳細・試食会の様子>

「IPPUDO OUTSIDE」 一風堂の活動やその背景にあるストーリーを配信するオウンドメディアです。

ラーメン界の巨匠4人が、フランス産小麦で新麺開発。極上の“日仏コラボ麺”4杯を、ズブッと実食レポート！

<http://ippudo-outside.net/parisramen/>



●一風堂販売概要

商品名：白丸元味（ブラックペッパー・オレガノ麺使用）「VIRON」監修バゲット付き ※30食限定
<フランス産小麦、国産小麦、ブラックペッパー・オレガノを使用した麺を開発>

期 間：2018年12月1日（土）～12月28日（金）

店 舗：代々木上原店、飯田橋サクラテラス店、上野広小路店、五反田東口店、横浜西口店

価 格：990円（税込）

●各ラーメン店販売概要

「ちばき屋」

商品名：日仏コラボラーメン ※数量限定

<フランス産小麦、国産小麦を融合した平打ち麺を開発>

期 間：2018年12月1日（土）～2018年12月29日（土）

店 舗：葛西本店

価 格：1,000円（税込）

1992年に開業の「ちばき屋」。日本料理の修業で培った技術を惜しみなくラーメンに注ぎ込み、懐かしく、やさしい、全体が見事に調和しながらも、それでいて心に深い印象を残すラーメンをつくりあげました。透き通った繊細なスープに細い縮れ麺、そして「半熟煮玉子」は、ちばき屋考案の代表作であり、新しいラーメン具材として今や誰もが目にするようになりました。食材が持つ味の真髄を引き出すくみな調理技術を兼ね備えた一杯をお楽しみください。

<http://www.chibakiya.jp/>

「ソラノイロ」

商品名：日仏コラボ米粉ヌードル ※数量限定

<フランス産小麦、国産米粉を使用した麺を開発>

期 間：2018年12月1日（土）～2018年12月28日（金）

店 舗：麹町本店

価 格：1,000円（税込）

2011年開業当初から、麺、スープ、トッピング全てに野菜を使ったヘルシーなラーメン「ベジソバ」がラーメンファンやメディアで話題となりました。ラーメン業界で最高権威雑誌「TOKYO RAMEN OF THE YEAR」で新人部門第2位に選出。2013年にはラーメン雑誌販売部数第1位「ラーメン Walker 東京23区版」において総合部門第1位を獲得し、さらに2015年～2017年版のミシュランガイド東京にて、ミシュランビブグルマンに選ばれるなど、その勢いはとどまることなくラーメン界に新たな風を巻き起こしています。 <https://soranoiro-vege.com/>

「とら食堂」

商品名：日仏コラボ麺 ※数量限定

<フランス産小麦 100%の手打ち麺を開発>

期 間：2018年12月3日（月）～ なくなり次第終了

店 舗：白河本店、福岡分店 ※白河本店は平日のみ提供予定 販売後変更が入る可能性があります。

価 格：900円（税込）

福島県白河市を中心に提供される「白河ラーメン」は、何といても伝統的な手打ちのスタイルが特徴。木の棒や青竹で麺を打ち、包丁で切り出し、手で揉んで縮れをつける。この麺がクラシックな醤油スープと絶妙にマッチする。その白河ラーメンの礎を築いた店が創業50年を迎える老舗「とら食堂」。手打ち麺特有のツルツル・シコシコの食感とやさしい味わいが特徴です。 <http://www.ntv.co.jp/burari/050305/info06.html>

※仕入れ状況により予告なく内容が変更する場合がございます。予めご了承ください。

●2014年「PARIS RAMEN WEEK ZUZUTTO」

経済産業省 COOL JAPAN 推進事業に採択され、食の都パリで開催されたイベント。一風堂を含むラーメン店5軒に加え、寿司、焼鳥の名店が現地に赴き、日本が誇るラーメン文化を紹介しました。メイン会場には開店前に連日300名の行列ができるほどの大盛況となり、食通のパリ市民の舌を唸らせました。その後、「一風堂」においては、2016年にフランス・パリに進出し、現在3店舗を展開中。その土地の誇る食材の美味しさと地元料理人達のはかりしれない食への情熱に影響を受けながら、商品開発に励み、ラーメンを中心とした日本食文化を広める事に力を注いでいます。

●一風堂

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、2018年9月現在、日本国内に92店、海外に12カ国・地域に95店舗を構える。「ラーメンは、ズブ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」 <http://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。

代表者：代表取締役会長兼社長：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 <http://www.ippudo.com>
- 一風堂マガジン“OUTSIDE” <http://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>

《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 070-1317-7293 pr@chikaranomoto.com