

「一風堂 宗像店」11月23日グランドオープン 宗像市内国道3号線沿いにロードサイド店を出店！ 店舗限定の鶏ガラベースのラーメン「塩そば」も登場

博多発祥の世界に展開するラーメン店「一風堂」の新店「一風堂 宗像店」が、2021年11月23日（火・祝）、福岡県宗像市などを通る「国道3号線」沿いにオープンいたします。

 宗像店

NEW 11.23 Tue
OPEN!



宗像市内 国道3号線沿いにオープン!

一風堂は約1ヵ月前となる10月20日（水）に同じく宗像市に「サンリブくりえいと宗像店」を出店し、現在も非常に多くのお客様にご利用いただいております。今回の出店場所は同じ宗像市でも、国道3号線沿いの25台止められる駐車場を備えるロードサイド店としての出店で、前回の「サンリブくりえいと宗像」という商業施設内での出店とも異なる形態となります。国道3号線は、福岡県北九州市から鹿児島県鹿児島市を通る九州を南北に縦貫する道路で、特に福岡県においては主要幹線道路として普段から自家用車や貨物自動車など非常に多くの車が行き交っています。また宗像市は福岡市と北九州市の間に位置しており、近年新たな居住エリアの開発計画が進むなど市による居住者の誘致も積極的に行われています。さらに宗像市の隣の福津市は、総務省が2021年8月に公表した「住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数」によると人口増加率が全国の中でも比較的高く、福岡市と北九州市間のエリアの今後のさらなる人口増加が期待されています。そのため当店においても、仕事や通勤時に国道3号線を使う方、車でのお出かけ途中のご家族など多くの方にご利用いただけることを見込んでおります。

提供するメニューは、一風堂の看板とんこつラーメンの「白丸元味」と「赤丸新味」に加え、当店限定の、鶏ガラをベースに複数種類の塩を合わせたスープのラーメン「塩そば」と、「サンリブくりえいと宗像店」でも提供している醤油ラーメン「中華そば」を提供。豚骨ではないラーメンを2種類用意し、幅広い年齢層からのニーズに応える他、その日の気分に合わせてラーメンを選べるようにします。ラーメン以外には「博多ひとくち餃子」「博多チャーハン」「明太子ごはん」などを揃えます。また店舗デザインは、世界遺産に登録されている「宗像大社」や、福岡の伝統工芸「博多織」をイメージした装飾を店内にあしらうなど地元を意識したものにしています。

一風堂は福岡の大名で創業して以降福岡県においては福岡市と大野城市で永く営業していましたが、今年10月に初めて宗像市に出店し、間もなくして宗像市内2店舗目として当店を出店することにいたしました。現在出店している3つの市の他にも、今後さらに創業の地福岡において出店範囲を広げていき、一風堂のラーメンを楽しんでいただける場を増やしながらか福岡の方々との繋がりを強めていきたいと考えております。



「一風堂 宗像店」店舗内観イメージ



入口イメージ

店舗内装コンセプト：

世界遺産に登録されている「宗像大社」をイメージし、中央カウンター席の天井部分には木組みの装飾を施しています。また複数個所に福岡の伝統工芸の「博多織」をイメージした柄をあしらひ、福岡県、宗像市を店内装飾で表現しています。さらに入り口のライトは宗像市の花である「カノユリ」をイメージし、ユリの色に近いピンク色の灯りにしています。

■店舗情報

【店名】一風堂 宗像店

【開業日】2021年11月23日（火・祝）

【住所】〒811-3423 宗像市野坂字中熊 2658-1

【営業時間】11:00～22:00（ラストオーダー 21:30）

※政府や自治体の要請に応じて営業時間を短縮するなど、営業状況は適宜変更いたします。

【席数】50席

【坪数】35.1坪

【駐車場】有り、25台

【URL】<https://stores.ippudo.com/1115>

■提供商品（一部抜粋、価格は全て税込み表記）



白丸元味 750円

なめらかで豚骨の旨味がつまったとんこつスープにストレートの細麺を合わせた、博多ならではのラーメンです。トッピングはもやし、ネギ、キクラゲ、そしてジューシーな豚バラチャーシュー2枚。「白丸元味」は一風堂の原点の味でありシンプルに豚骨ラーメンの魅力を味わえる1杯です。



塩そば 750円【当店限定】

鶏ガラのスープに、糸島産の塩など7種類の塩をブレンドし合わせた塩ラーメン。しその香りをつけた特製のしそオイルを加えることで、ほんのりしその風味がするすっきりとした口当たりの一杯です。麺は全粒粉麺の中太麺を使用。トッピングは豚バラチャーシュー、メンマ、カイワレ、白ネギ、かまぼこ、海苔、そして柚子の皮も少し添えています。



中華そば 750円

鶏ガラ、煮干し、野菜だしなどを重ね、3種の醤油をブレンドしたスープが特徴の当店限定醤油ラーメンです。キレがありつつ、醤油ならではのどこかホッとさせる懐かしさも感じられるよう仕上げることにこだわりました。トッピングとしてジューシーな豚バラチャーシュー、メンマ、カイワレ、白ネギ、かまぼこ、海苔をのせています。

<サイドメニュー (一部) >

博多ひとくち餃子 470円 (10個) 250円 (5個)、博多チャーハン 800円 (600g、スープ付き)、
明太子ごはん 430円

■一風堂店舗での感染予防対策について

一風堂各店舗では感染症予防として、従業員の手洗い・アルコール消毒の徹底、体温が37.5度以上の場合の出勤制限、店舗での検温実施、マスクの着用、店内設備のこまめな消毒、また店頭のお客様用アルコール消毒液の設置やお客様によるアプリのクーポン消し込みといった対策を講じております。今後も感染拡大の状況を踏まえて、逐次適切な対策に努めてまいります。

【一風堂について】

1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。旨味が豊かでなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い小麦の風味香る細麺の豚骨ラーメンで人気を博しています。「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」の活動も行っています。

【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】

ラーメン店「一風堂」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、食品工場の運営、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153店、海外130店を展開しています。(2021年9月末時点)

代表者：代表取締役社長 河原成美

本社所在地：〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社力の源 (チカラノモト)ホールディングス

広報 中村緑/桑野洋 070-1509-9097 (中村携帯)

Mail：pr@chikaranomoto.com