

国内初！プラントベースをいつでも選べる未来志向の一風堂

7/9(土)「一風堂 ルミネエスト新宿店」が8階に移転リニューアルオープン！
新しい食のライフスタイルを提案します

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」は2022年7月9日(土)、植物由来の原料でできたプラントベースのラーメンをレギュラーメニューとして常時販売する国内初の一風堂「一風堂 ルミネエスト新宿店」をオープンいたします。当店では一風堂定番のとんこつラーメンに加え、数種類のプラントベース商品をいつでも選べるようにすることで、地球環境への考え方、宗教・健康面などさまざまな理由で多様化する食のニーズに応えます。



当店は2022年5月まで「ルミネエスト新宿」の7階で営業していた「1/2PPUDO ルミネエスト新宿店」を同施設の8階に移転リニューアルした店舗です。旧店舗よりも広い空間にテーブルやカウンターなど50席以上の座席を設け、ポップで優しい色や木目調を基調とした開放的な店舗に仕上げました。

一風堂では多様化する食の在り方に合わせ、2021年2月に、動物性食材を使用せずに看板メニューの「赤丸新味」を表現したとんこつ風ラーメン「プラントベース赤丸」を発売しました。その後2022年2月頃まで全国の数店舗にて期間限定でプラントベース商品を数回にわたり販売し、その新しさと満足感からTVや新聞、SNSで大きく話題となりました。旧「1/2PPUDO ルミネエスト新宿店」で販売した際にも、多くのお客様から「こんなラーメンを待っていた」「レギュラーメニューにしてほしい」などのお声をいただきました。新店「一風堂 ルミネエスト新宿店」では既存商品に加え、野菜出汁の新作ラーメン「豊潤ベジ彩麺」や動物性食材不使用の「餃子」などプラントベース商品を常時販売します。当店を通してZ世代をはじめとした新しい情報への感度の高い若年層のお客様に、新しい食のライフスタイルを発信してまいります。

「プラントベースフード」とは

植物由来の原料で作られた料理や食品のことです。欧米を中心にブームとなり、日本でも相次いで飲食店やコンビニエンスストアがプラントベース商品を発表するなど、新しい食のライフスタイルとして広がりを見せています。「大豆ミート」等が代表的な例です。畜産を使用しないため環境負荷が少なく、持続可能な食品としても注目されています



一風堂 ルミネエスト新宿店 外観イメージ

「一風堂 ルミネエスト新宿店」商品例 ※すべて税込み

プラントベース商品



特製白丸 (1180 円)



特製赤丸 (1280 円)



プラント白丸 (990 円)



プラント赤丸 (1090 円)



豊潤ベジ彩麺 (900 円)



冷やしからか (1200 円)

※期間限定販売

■店舗概要

店名 : 一風堂 ルミネエスト新宿店
(イップウドウ ルミネエストシンジユクテン)
開業日 : 2022年7月9日(土)
住所 : 〒160-0022
東京都新宿区新宿3丁目38-1 ルミネエスト新宿8階
営業時間 : 11:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)
※政府や自治体の要請に応じて営業時間を変更する場合があります。

面積 : 49.45坪
席数 : 52席 (テーブル42席、カウンター10席)
駐車場 : 施設の駐車場を利用
店舗ページ URL : <https://stores.ippudo.com/1127>

※プラントベース商品は動物性食材を使用した商品と同じ調理場で作っています。
※プラントベース商品には卵を使用していませんが、卵を使用した麺と同じ釜で麺を茹でています。
※プラントベース商品にはネギ、玉ねぎ、にんにくを使用しています。

※メニュー内容はオープン時点の一例です。
今後変更になる場合もございます。

◆一風堂がプラントベース商品を開発した理由

2008年のNY進出を皮切りに世界15カ国・地域に一風堂を展開してきた中で、地球環境への考え方、宗教・健康面などさまざまな理由で豚骨ラーメンを食べない、食べられない方が多くいることを実感しました。「もっと世界中の方に日本が誇る国民食であるラーメンの美味しさと文化を届けたい」という思いで、数年前からプラントベース商品の開発に着手しました。

◆国内「一風堂」のプラントベース商品展開の経緯

2021年2月~	「プラントベース赤丸」新登場。国内44店舗で期間限定販売
2021年12月~	「プラントベース赤丸」を一部改良して店舗・期間限定で再販売
2022年1月~	「プラントベース白丸」新登場。「プラントベース赤丸」と一緒に店舗・期間限定販売 お土産商品「プラントベースラーメン(白丸・赤丸)」をECサイトで発売
2022年7月9日	プラントベース商品を常時販売の新店舗「一風堂ルミネエスト新宿店」OPEN

◆「一風堂 ルミネエスト新宿店」が見込む主な客層

施設自体の客層として、Z世代をはじめとした、新しい情報への感度の高い若年層のお客様が多いと認識しています。プラントベースフードについて知らない方や、知っているが食べたことがない方にも「体験してみたい」と思っただけのような店舗を目指します。その日の体調や気分に合わせて気軽に「動物性食材フリーの食事」を選んでいただけます。もちろん、ふだんから様々な理由で動物性食材を摂らない生活をしている方にもプラントベースのラーメンをいろいろお試しいただき、お気に入りの一杯を見つけていただければと思っています。立地としては今後インバウンドのお客様が増えてくることにも期待しており、宗教上の面でもニーズがあると考えています。

【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。臭みが無くなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い細麺の豚骨ラーメンで人気を博しています。国内には128店舗を展開(フードコート業態を含む。2022年3月末時点)。地域の小学校でのラーメンづくりの出前授業「一風堂 Workshop」や、子どもたちに食べる喜びを伝える料理体験教室「Child Kitchen」を実施するなど、食育活動にも取り組んできました。2021年からはキッチンカーを用いた「子ども食堂」への参加に加え、環境負荷の少ない100%植物由来のラーメンを開発するなど、持続可能な社会の実現に向けて積極的に行動しています。

【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、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。グループ全体で計277店舗(国内143店舗、海外134店舗)を展開(2022年3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>

報道関係のご連絡先

株式会社力の源(チカラノモト)ホールディングス
広報 Mail: pr@chikaranomoto.com