

**一風堂の「プラントベース」新作、夏にぴったり「冷やしからか麺」登場！**7/20(水)～、国内9店舗で期間・杯数限定販売  
新しいライフスタイルに旨辛な選択肢を

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20日(水)より、国内の「一風堂」対象9店舗にて、植物由来の食材でつくったプラントベースの「冷やしからか麺」を期間・杯数限定で販売いたします。



**冷冷旨辛**

冷やしからか麺  
¥1,091(税込¥1,200)

この商品はプラントベース(植物由来)です。

9店舗だけの  
限定メニュー  
**20杯  
限定!**

「冷やしからか麺」は、一風堂の刺激の一杯として人気の「からか麺」を、動物性食材を使用せず、彩りあざやかにアレンジした冷製旨辛ラーメンです。昆布だしと豆乳ベースの冷たいスープに、ラー油と辛味ソースでピリッとした辛さをプラス。麺は、国産小麦を使用したのどごしの良い平打ちの中太麺を合わせました。(「一風堂 ルミネエスト新宿店」では、他8店舗とは異なる全粒粉入りの麺を使用しています。)味と食感のアクセントにレッドキャベツマリネとフライドオニオンをトッピングし、さらにマンゴー、ピンクグレープフルーツ、パインと香りの良いミントを加え、トロピカルな彩りに仕上げました。植物由来の代替肉を使用した「ベジ肉みそ」をスープに溶かすと、スパイシーな味の変化が楽しめます。別添えのレモンを途中で絞って、さっぱりと「味変」するのもおすすめです。

一風堂では多様化する食の在り方を鑑み、プラントベース商品の開発に力を入れています。2021年2月以降、数回にわたり、動物性食材を使用せずに看板メニューの「赤丸新味」「白丸元味」を表現したとんこつ風ラーメン「プラントベース赤丸」と「プラントベース白丸」を期間・店舗限定販売しました。もうひとつの定番商品「からか麺」を模した新作「冷やしからか麺」を食べて、「プラントベース」の新たな可能性を感じ、新しい食のライフスタイルに興味を持っていただきたい。プラントベース商品を食べたことのない方にも、もちろん、普段から動物性食材を摂らない生活をしている方々にも、夏にぴったりの「冷冷旨辛」な一杯をお楽しみいただきたいと考えています。

## ■商品情報

商品名：冷やしからか麺  
 価格：1200円（税込）  
 販売期間：2022年7月20日（水）～8月下旬頃まで  
 ※一風堂 ルミネエスト新宿店では7/9（土）より先行販売中  
 ※各店1日20杯限定の販売となります  
 ※各店なくなり次第、販売期間終了となります

▼販売店舗：国内「一風堂」対象9店舗

福岡県 [大名本店](#)  
 熊本県 [熊本十禅寺店](#)  
 東京都 [銀座店](#) / [ルミネエスト新宿店](#) / [浅草橋本舗](#)  
 神奈川県 [キュービックプラザ新横浜店](#)  
 愛知県 [名古屋本店](#)  
 大阪府 [長堀店](#) / [堀江店](#)



冷やしからか麺（イメージ）

※当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。  
 ※当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。  
 ※当商品にはネギ、玉ねぎ、にんにくを使用しています。

## 「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、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。店舗・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<br>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。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、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](mailto:pr@chikaranomoto.com)