

PRESS RELEASE

8年ぶりに一風堂看板ラーメンの 白丸、赤丸、からか麺を大胆リニューアル！

各ラーメンの個性を際立たせ、トッピングの選択肢・価格も幅広く。10/16(月)より順次変更。

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：山根 智之）傘下の「力の源カンパニー」が運営するラーメン店「一風堂」は2023年10月16日（月）に創業38周年を迎えます。毎年恒例となっている「創業祭」企画のひとつとして、8年ぶりの看板ラーメン大幅リニューアルを実施いたします。（からか麺のリニューアルは3年ぶり）



今回リニューアルするのは「白丸元味（しろまるもとあじ）」「赤丸新味（あかまるしんあじ）」「からか麺」です。ラーメンは3種とも、まるやかなスープの美味しさはそのままに、麺とかえし、チャーシュー等をそれぞれのラーメンの個性にマッチするものにブラッシュアップします。なめらかなとんこつスープをシンプルに味わえる「白丸元味」には、従来よりも少し太く、さくっと歯切れの良い細麺（切刃22番）を採用。塩こうじと低温調理で仕上げた柔らかいロースチャーシューが、優しい味わいをまとめます。「赤丸新味」には、深みのあるとんこつスープと相性の良い、小麦が香る風味豊かな麺（切刃20番）を使用。ガーリックを効かせた香油、特製の辛味噌をスープに溶かしながら、最後の一滴までスープの深みを楽しめます。とろりとした厚切りチャーシューで、更に満足感UP。「からか麺」には、麻辣とスパイスが香る、専用の旨から肉味噌を合わせます。麺は「赤丸新味」と同じ麺を採用。トッピングの水菜や白ネギが、食感の変化を演出します。今までどおり、お好みで「普通」「特辛」から辛さが選べます。

トッピングは、シンプルなものからボリューム満点なものまで選択肢を増やし、その日の気分やお腹の減り具合、ご予算に合わせて選べるように。新登場の「シンプル」トッピングは、「白丸元味」または「赤丸新味」にチャーシュー1枚とネギ、ごまなどをのせた、通常トッピングよりもボリューム控えめ・最もお手頃価格な選択肢です。見た目も美しい「極(きわみ)」トッピングに加え、更に玉子、のり、チャーシューを増した「バリ盛(もり)」トッピングも新たに選べます。

なお、商品リニューアルに伴い、「赤丸新味」「からか麺」等ラーメンの販売価格や各店のメニュー構成も順次変更となります。一風堂は、お客様にいつまでも「おいしい」笑顔でラーメンを楽しんでいただけるように、未来の老舗を目指し、1杯1杯にこだわってラーメンの追及を続けてまいります。

商品リニューアルまとめ

- 麺とかえし、チャーシュー等をそれぞれのラーメンにマッチするものにブラッシュアップ。各ラーメンの個性を際立たせる。

→赤丸と白丸で麺、チャーシュー等が異なる（従来は同一）。からか麺には専用の肉味噌、野菜を使用。

- シンプルなものからボリューム満点なものまで、トッピングの選択肢を増やす。

→通常トッピングよりもボリューム控えめの「シンプル」トッピングや、玉子、のり、チャーシューを増した「極」「バリ盛」トッピングを新規導入。1杯の販売価格も、従来よりも幅広く。



極 赤丸新味（トッピング増し）

幅広いトッピングの選択肢（例：白丸元味の場合）



シンプル 790 円

ロースチャーシュー1枚、ねぎ、ゴマ



通常 850 円

ロースチャーシュー2枚、ねぎ、きくらげ



極 1290 円

半熟塩玉子1/2個、のり2枚、ロースチャーシュー2枚、厚切りバラチャーシュー1枚



バリ盛 1490 円

半熟塩玉子1個、のり5枚、ロースチャーシュー4枚、厚切りバラチャーシュー1枚

※価格はすべて税込みです。※からか麺には「シンプル」トッピングがございません。※一部店舗で価格が異なります。店舗によりメニュー構成が異なります。

▼商品リニューアル概要

実施期間：2023年10月16日（月）～順次

内容：一風堂の看板ラーメンである「白丸元味」「赤丸新味」「からか麺」を、8年ぶりに大幅リニューアル。まろやかなスープの美味しさはそのままに、麺とかえし、チャーシュー等をそれぞれのラーメンの個性にマッチするものにブラッシュアップします。トッピングはシンプルなものからボリューム満点なものまで選択肢を増やし、価格の幅を広げます。

※使用する食材の変更に伴い、「赤丸新味」「からか麺」等ラーメンの販売価格も順次変更となります

※商品リニューアルに伴い、各店のメニュー構成が変更になる場合がございます

※一部、「からか麺」の提供がない店舗がございます

<商品リニューアル詳細と変更スケジュール店舗一覧>

<https://www.ippudo.com/news/231016-ramen-renewal/>

<創業祭の企画一覧>

<https://www.ippudo.com/news/231016-sougyou-sai-38th/>

【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129店舗を展開（フードコート業態を含む。2023年6月末時点）。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。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275店舗（国内140店舗、海外135店舗）を展開（2023年6月末時点）。

代表者：代表取締役社長 山根 智之

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

お気軽にご連絡ください

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