

福岡空港にフラッグシップ店一風堂大名本店別館 12/6 (金) OPEN !

原点回帰と革新のハイブリッド店舗！創業当時の製法を再現した白丸・赤丸や糸島産食材づくりの新作ラーメン、期間限定のルイボスティールラーメンも！

 大名本店別館**12.6 金 OPEN!**

| 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料 | 無料



株式会社力の源ホールディングス（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」のフラッグシップ店舗が、2024年12月6日（金）、福岡空港の「ラーメン滑走路」にオープンいたします。店舗名は「一風堂 大名本店別館」。一風堂が創業40年目を迎え世界15カ国・地域に展開する中でも「地元・福岡へ感謝の気持ちを還元したい」「もう一度創業時の気持ち、原点に戻ろう」という想いを込めて名付けました。当店では「原点回帰と革新」をコンセプトとして、創業時の味わいを守りつつ、新たなラーメン文化の魅力を発信します。当店は福岡県内14店舗目、国内の空港内の店舗としては「一風堂 成田空港店」に次ぐ2店舗目となります。

福岡空港 国内線ターミナル3階に位置する「ラーメン滑走路」は、全国の人気ラーメン店が集まるいわばラーメンの聖地。「一風堂 大名本店別館」は同施設内9店舗目のラーメン店となります。当店は、車いすやベビーカーにも対応した快適な店内設計で荷物置きスペースも完備するほか、オープンキッチンで調理のライブ感を楽しめます。店内壁面は、一風堂のこれまでの歩みや博多の文化を感じられるフォトパネルなどで装飾を。BGMにジャズが流れリラックスできる雰囲気の中で、明るく丁寧で心地よい接客を通じて、旅の始まりや終わりにふさわしい記憶に残る思い出を作ります。

メニューは、ここでしか食べられない特別な商品で「原点回帰と革新」を表現。一風堂創業当初の製法を再現したとんこつラーメン「本店白丸」「本店赤丸」で「原点回帰」を、九州・博多らしさを組み込んだ新作メニュー、一風堂らしいシーズナルラーメンなどで「革新」を体現します。店舗限定の常設メニューとしては、福岡・糸島産の食材をふんだんに使用したラーメン「ITOSHIMA」、明太子や辛子高菜など博多らしい具材を詰め込んだ「博多まつり重」、おやつ感覚でも気軽に楽しめるミニラーメンをご用意。また、期間限定メニューとして、一風堂名物のルイボス茶を使用した「ルイボスとんこつ」も登場します。さらに、オープン記念企画としてオープン日から12月11日（水）までの6日間、一風堂公式アプリのポイントが2倍貯まる店舗限定のキャンペーンも実施いたします。国内外からの観光客の皆さんにお楽しみいただくことはもちろん、地元のお客様にも誇りを持っておすすめされる店舗を目指し、福岡・九州・日本の玄関口である福岡空港で、ラーメン文化や日本の食文化の可能性を世界に向けて発信します。

一風堂では今後の新規出店でも引き続き、日本全国・世界各地に目を向けながら、既存店舗の周辺エリアに集中して出店するドミナント戦略をとるなど、人的リソースを効率的に確保しながらスピード感のある展開を目指します。力の源グループは今後も既存エリアを強化しつつ、新しいエリアや圏圏への出店とニーズに合わせた商品・サービス設計に力を入れながら、お客様に食べる喜びを発信してまいります。

店舗概要



一風堂 大名本店別館 外観イメージ



一風堂 大名本店別館 内観イメージ

店名 : 一風堂 大名本店別館
(イップウドウ ダイミョウホンテンベッカ)

開業日 : 2024年12月6日(金)

住所 : 〒812-0003
福岡県福岡市博多区下臼井 778-1
福岡空港 国内線ターミナル3階 ラーメン滑走路内

営業時間 : 10:00~21:00 (21:00 L.O.)

席数 : 30席
占有面積 : 79.22 m² (23.96 坪)
駐車場 : 空港の駐車場を利用
店舗ページ URL : <https://stores.ippudo.com/1153>
福岡空港「ラーメン滑走路」HP :
<https://www.fukuoka-airport.jp/shops/ramen/>

主なメニュー

※画像はすべてイメージです。価格はすべて税込みです。



【店舗限定・常設】 ITOSHIMA (1,900円)

福岡県糸島市の食材をふんだんにトッピングした、新登場のとんこつラーメン。スープと麺は「本店白丸」と同じものを使用しています。トッピングの主役は、糸島産の豚肉を使った3種類のチャーシューです。糸島の「北伊醤油」や味噌で煮込んだ厚切りバラチャーシューを1枚、ほうじ茶でマリネしてローストしたバラチャーシュー2枚、焼いて漬けた肩ロース2枚、合わせて5枚のチャーシューを豪快に盛り付けます。玉子もメンマもネギもワンタンの餡も、すべて糸島産。中でも店仕込みの煮玉子は、糸島「またいちの塩」で漬けた特製の煮玉子です。メンマの味付けも「北伊醤油」濃口で。細部まで糸島の魅力を詰め込んだ極上の一杯が、福岡空港での思い出のひとつを彩ります。



【店舗限定・期間限定】 ルイボスとんこつ (1,300円)

一風堂でお冷の代わりに提供しているノンカフェイン茶「ルイボスティー」を使用した塩とんこつラーメン。スープは、一風堂のとんこつスープと昆布などから取った和だし、濃く煮出したルイボスティーをブレンドし唯一無二の味わいに。ジャスミンの茶葉を練りこんだ麺は、嚼るとジャスミンの風味豊かな香りが立ち上がります。チャーシューは糸島産のバラチャーシューをほうじ茶の茶葉で漬け込み、燻製吊るし焼きで仕上げました。さらにルイボスティーに漬けた煮玉子と、クレソンをトッピング。チャーシューの上のオリジナルわさびは、途中でスープに混ぜて味変に。意外な組み合わせがクセになる美味しさの一杯です。

主なメニュー

※画像はすべてイメージです。価格はすべて税込みです。


【店舗限定・常設】本店白丸 (900円)

100%豚頭のみを使用し 12 時間かけて仕込んだ、臭みがなくすっきりと飲みやすいクリーミーな豚骨スープに、博多ならではの細麺を合わせた一杯。


【店舗限定・常設】本店赤丸 (980円)

「本店白丸」と同じスープと麺を使用。濃厚さを引き立てる背脂、特製の辛味噌、にんにくの香り立つ香油が、コク深い味の奥行きを演出します。


【店舗限定・常設】博多まつり重 (980円)

ごはんの上に明太子や辛子高菜などの博多らしい具材と、煮玉子、ダイスカットしたチャーシュー、たくあん、一風堂名物の辛もやしなどを彩り豊かに盛り付け。お重に入れてお届けします。

既存店「一風堂 大名本店」について

1985（昭和 60）年に中央区大名の路地裏で、女性もひとりで入りやすいラーメン店を目指し創業。臭みのないとんこスープ、ジャズの流れるスタイリッシュな店内、スタッフの明るく丁寧な接客が、「3K（くさい、汚い、こわい）」という当時の博多ラーメンのイメージを払拭しました。時代の変化に合わせ「変わらないために、変わり続ける」という信念から商品のアップデートを続け、現在大名本店では、他店と同じ最新レシピの「白丸元味」「赤丸新味」のほか、店舗限定の「博多しょうゆらあめん」を提供しています。

株式会社力の源ホールディングスについて

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、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 293 店舗（国内 149 店舗、海外 144 店舗）を展開しています（国内：2024 年 9 月末、海外：2024 年 6 月末現在）。「一風堂」は、1985 年に福岡の大名で創業し、現在世界 15 カ国・地域に展開。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。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日本各地での「子ども食堂」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。

会社名 : 株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス（東証プライム 証券コード：3561）
 設立 : 1986 年
 所在地 : 〒810-0041 福岡市中央区大名 1-13-14 4F
 代表者 : 代表取締役社長 山根 智之
 URL : <http://www.chikaranomoto.com>



報道関係の問い合わせ先

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