

報道関係者各位



2020年7月17日
株式会社力の源ホールディングス

「一風堂 吉祥寺店」が7月19日に閉店し 7月27日場所を変えリニューアルオープン！

吉祥寺の地に約20年前にオープンしました「一風堂 吉祥寺店」。7月19日（日）、いよいよ長年の営業に一旦終止符を打ち、7月27日（月）、場所を変え新しく生まれ変わります。

新たにオープンする「吉祥寺店」は、現在の店舗の場所から徒歩約5分、同じく「吉祥寺駅」北口側でデパートや大型雑貨店が建ち並ぶエリアの一角に出店。デザインも一新し、グレーを基調としたより落ち着いた空間にしています。

メニューは、平日のランチメニューがこれまでと変わる他、「白丸元味」「赤丸新味」にのせるチャーシューも刷新。これまでとは一味違う「一風堂」のラーメンをお楽しみいただけます。

なお「一風堂」では現在、アルコール消毒の設置やテーブル、イス、卓上調味料の細やかなアルコール消毒、衛生を考慮した方法でのサービス品「辛もやし」の提供、従業員の出勤時の検温や体調チェック、こまめな手洗いの徹底などをしながら営業してまいります。生まれ変わる「一風堂 吉祥寺店」へのご来店、心よりお待ちしております。

●店舗情報

【開業日】2020年7月27日（月）

【店名】一風堂 吉祥寺店

【住所】東京都武蔵野市吉祥寺本町1-10-4 古城ビル1F

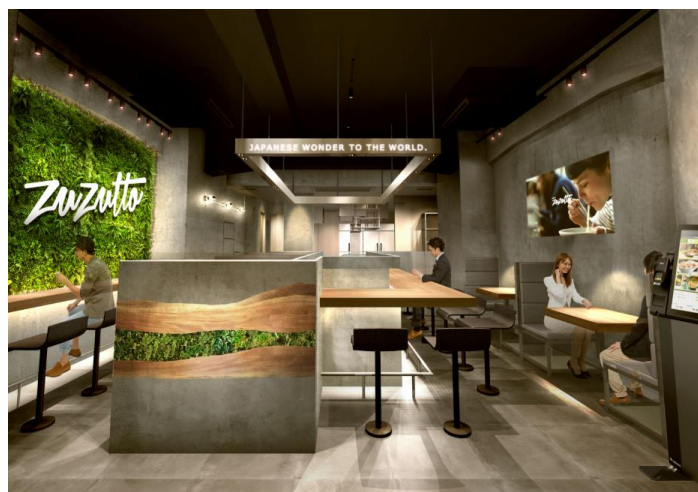
【席数】30席

【営業時間】11:00~22:00（ラストオーダー 21:50）

※当店では券売機を導入しているため、誠に申し訳ございませんが一部サービス券がご利用いただけません。予めご了承ください。



店舗外観



店舗内観

●「一風堂 吉祥寺店」で7月27日以降提供するメニュー 一部ご紹介



左：白丸元味 右：赤丸新

現在「吉祥寺店」にて提供している「白丸元味」「赤丸新味」と大きく異なる点は、チャーシュー。7月27日（月）以降は、これまでより厚めで、店舗で焼き上げた香ばしいチャーシューを1枚のせます。



ランチセット

平日お昼のセットメニューが7月27日から変わります。トッピングをよりシンプルにしたとんこつラーメンと、「半チャーハン」「餃子5個+白ご飯」の2パターンを販売します。

●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。香り高いなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い極細麺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、製麺など食品工場の運営、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158店、海外130店を展開しています。（2020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：福岡市中央区大名1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

【一風堂の最新の情報はこちら】

・一風堂サイト <https://www.ippudo.com>

・一風堂公式 SNS 各種

Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo>

Twitter https://twitter.com/IPPUDO_JP

Instagram https://instagram.com/ippudo_jp



【その他関連サイト】

・一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.com>

・一風堂アプリ <https://www.ippudo.com/appli/>

《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/山口恵子 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com