

一風堂が宗像市に初進出！

「一風堂 サンリブくりえいと宗像店」10月20日(水)オープン

博多発祥の世界に展開するラーメン店「一風堂」の新店「一風堂 サンリブくりえいと宗像店」が、2021年10月20日(水)、福岡県宗像市にある商業施設「サンリブくりえいと宗像」にオープンいたします。

一風堂は現在、福岡市と大野城市に計6店舗出店しており(※)、宗像市での出店は当店が初めてとなります。新たにオープンする「一風堂 サンリブくりえいと宗像店」は、「サンリブくりえいと宗像」1階のフードコートエリアの一画への出店で、店舗専用席を23席設けながらフードコートの席も利用可能な広々と使える店舗です。「サンリブくりえいと宗像」はJR鹿児島本線「赤間駅」から徒歩約10分の場所に位置する商業施設で、周辺には住宅が多く建ち並ぶ他、教育施設や公園なども複数あり、日頃の買い物で利用する方、勉強帰りに食事をしに立ち寄る学生、また週末には家族で買い物をするために訪れる方、地域の憩いの場として利用する方と、様々な方が利用している施設です。そのため当店では多様なシーンでご利用いただけるよう、ファミリーなど複数名ならフードコートの席、素早く食事を済ませたい際には当店専用のカウンター席、少人数で落ち着いてお話ししながらのご利用の際は店舗専用のテーブル席といった、複数種類の席をご用意しています。

※…IPPUDO RAMEN EXPRESS ブランドを除いた店舗数です。

またメニューに関しても幅広いご利用シーンやお客様層に対応できるような内容にしておき、一風堂定番で看板商品のとんこつラーメン「白丸元味」と「赤丸新味」に加え、当店限定の醤油ラーメン「中華そば」を販売し、ラーメン以外では、一風堂でお馴染みの「博多ひとくち餃子」や「博多チャーハン」の他、「から揚げ」も加えます。宗像市という初めて出店するエリアにおいて、より幅広く多くのお客様に一風堂のラーメンに親しんでいただけるよう、豚骨以外のラーメンもメニューに加え、さらにサイドメニューもより充実させます。

福岡県という一風堂発祥の地において現在は福岡市内での出店が中心ですが、他エリアでの出店のご要望もこれまで多数いただいていたこともあり、この度宗像市という新たな市への出店に挑戦することになりました。同じ県内でも、エリアによってお客様のニーズはそれぞれ異なるものがあると考え、一風堂では各店舗が各地に応じて、地域に根差した店舗作りに取り組んでまいります。



「一風堂 サンリブくりえいと宗像店」店舗外観イメージ



店舗内観イメージ

■店舗情報

【店名】一風堂 サンリブくりえいと宗像店

【開業日】2021年10月20日(水)

【住所】〒811-4184 福岡県宗像市くりえいと1-5-1 1階

【営業時間】平日 11:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)

土日祝 10:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)

※開業当日から当面の間、オープン時間を10時と早めさせていただく予定です。

※政府や自治体の要請に応じて営業時間を短縮するなど、営業状況は適宜変更いたします。

【席数】店舗専用席23席、その他フードコート内の席利用可

【坪数】31.85坪

【URL】<https://stores.ippudo.com/1116>

「一風堂 サンリブくりえいと宗像店」店長を務める横山(よこやま)のコメント：

久々の「一風堂」店舗の福岡県内での新規出店で、さらに今までなかった宗像市という場所での出店に、とてもワクワクしています。開店当日から宗像の皆様を万全の状態でお迎えし、来店していただいたお客様に最高の体験をしていただけるよう準備に励んでいます。この想いは今後も忘れることなく、スタッフ全員で常に目配り気配り心配りを心がけ、地域の皆様に最高の体験を提供し続けたいと思っています。宗像初出店ということで、宗像市の方の中には一風堂で食事をしたことが無い方もいらっしゃるかと思います。そのような方にもぜひたくさん来ていただきたいです。地域に根差した店舗となれるよう、まずはスタッフのチームワークを強くし、そしてお客様に寄り添いながらお店作りをしてまいります。宗像の皆様、よろしくお願ひします！

■提供商品 (一部抜粋、価格は全て税込み表記)



白丸元味 750円

なめらかで豚骨の旨味がつまったとんこつスープにストレートの細麺を合わせた、博多ならではのラーメンです。トッピングはもやし、ネギ、キクラゲ、そしてジューシーな豚バラチャーシュー2枚。「白丸元味」は一風堂の原点の味でありシンプルに豚骨ラーメンの魅力を味わえる1杯です。



赤丸新味 850 円

なめらかで豚骨の香り豊かなとんこつスープにストレートの細麺を合わせ、コクのある特製香油とピリっと刺激のある辛みそをプラスし、深みのある1杯に仕上げたとんこつラーメンです。「原点」である「白丸元味」に対し、「赤丸新味」は豚骨ラーメンの可能性を広げた「革新派」です。



中華そば 750 円 【当店限定】

鶏ガラ、煮干し、野菜だしなどを重ね、3種の醤油をブレンドしたスープが特徴の当店限定醤油ラーメンです。キレがありつつ、醤油ならではのどこかホッとさせる懐かしさも感じられるような味わいに仕上げることにこだわりました。トッピングとしてジューシーな豚バラチャーシュー2枚、メンマ、カイワレ、白ネギ、かまぼこ、海苔をのせています。

<サイドメニュー (一部) >

博多ひとくち餃子 470 円 (10 個) 250 円 (5 個)、博多チャーハン 650 円、から揚げ 780 円 (6 個) 530 円 (4 個) 270 円 (2 個)

■一風堂店舗での感染予防対策について

一風堂各店舗では感染症予防として、従業員の手洗い・アルコール消毒の徹底、体温が 37.5 度以上の場合の出勤制限、店舗での検温実施、マスクの着用、店内設備のこまめな消毒、また店頭の客様用アルコール消毒液の設置やお客様によるアプリのクーポン消し込みといった対策を講じております。今後も感染拡大の状況を踏まえて、逐次適切な対策に努めてまいります。

【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。旨味が豊かでなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い小麦の風味香る細麺の豚骨ラーメン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、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 152 店、海外 131 店を展開しています。(2021 年 6 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>

《本件に関するお問い合わせ先》

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/桑野洋 070-1509-9097 (中村携帯)

Mail：pr@chikaranomoto.com