

一風堂の動物性食材不使用のとんこつ風ラーメン
「プラントベース赤丸」が12月4日から復活！
オンライン販売も新たに開始し全国の方が購入可能に
持続可能な社会の実現に向けて、一風堂は今後も取り組みを継続します

博多発祥の世界に展開するラーメンブランド「一風堂」は、国内11店舗限定で、動物性食材不使用にしてとんこつラーメンのようなコクや旨味を再現した「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」を、2021年12月4日（土）から、期間、杯数限定で販売いたします。また同日から、一風堂オフィシャルオンラインストア（<https://ec-ippudo.com/>）にて、ご自宅でお楽しみいただける乾麺タイプの商品「一風堂プラントベースラーメン白丸・赤丸（2人前）」の販売も開始します。



まるでとんこつ！
植物性由来の
原料のみでできた
次世代ヌードル。

お家でプラントベースヌードル！
一風堂 EC サイトで同日より販売開始！

おめでとうございます！
ご好評につき
再登場！

2021
12.4 (SAT)
店舗限定
発売！

PLANT-BASED NOODLES
プラントベース 赤丸 Ver. 2.0
1,100円(税込)

一風堂

NO CHICKEN
NO BEAN
NO EGG

店舗にて提供する「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」は、今年2月に期間限定で販売した「プラントベース赤丸」をバージョンアップさせた商品です。植物由来で動物性食材不使用でありながらも、まるでとんこつラーメンのようなまろやかさやコク、旨味を味わうことができるスープは前回と同様で、今回の「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」では、豆類などで作るチャーシュー風のトッピングを大きく刷新。より「プラントベース赤丸に合う」ことを追求し、材料も一新し食感や味わいを変えています。



左：「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」イメージ
右：チャーシュー風のトッピングイメージ

一風堂オフィシャルオンラインサイトで販売する「一風堂プラントベースラーメン白丸・赤丸（2人前）」は、ご自宅などで、鍋で調理をして召し上がっていただく商品です。「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」にも使われる「香味油」と「辛味噌」を1袋ずつ同封しているため、プラントベースの「白丸」と「赤丸」が1食ずつ食べられる内容になっています。

今年2月の「プラントベース赤丸」の販売は、一風堂として初めて本格的なプラントベースのラーメンの販売でしたが、「まるで豚骨スープのような」スープを動物性食材不使用で開発したという点で、販売前から非常に大きな反響がありました。実際にお召し上がりいただいたお客様からは、「こんなにおいしいプラントベースの料理は初めて食べた」という驚きの声に加え「娘が動物性の食材を摂取しない生活をしているのでこれまで一緒に外食をすることができなかつたけど、このラーメンがあるお陰で久しぶりに一緒に外食ができた。」など、多様な食生活への対応という点においても感謝のお言葉を頂いております。終売後も再販や通販での販売を希望する声を多く頂いていたため、この度、店舗での再販と通販を同時に実施することにいたしました。

「大豆ミート」など植物由来の原料で作られる「プラントベースフード」は、健康志向の高まり、食生活の多様化のみならず、畜産による温暖化効果ガス排出量削減といった脱炭素社会実現の一つの方法としても、世界的に注目が高まっています。また世界的な人口増加、そして気候変動に伴う食糧や資源の枯渇、動物性タンパク質の不足という問題も指摘されており、食肉に代わるタンパク質の開発、生産の必要性も唱えられています。社会に参加する企業の役割として一風堂は、持続可能な社会を実現させるべく、様々な取り組みを継続させたいと考えており、今回のプラントベース商品の販売が、今後迎え得る食の問題や食生活の多様化に対して少しでも寄与できればと考えております。

「一風堂」は福岡・博多で「女性が一人でも入りやすいとんこつラーメン店」を創り上げることを目指して創業し、工夫を凝らしながら海外にも展開し豚骨ラーメンを世界に広めてきました。豚骨ラーメンの世界展開をはじめ、常にラーメン界に新しい風を吹かし続ける「一風堂」は、食の未来を担う「プラントベースフード」領域にも積極的に挑戦して参ります。なお今後「プラントベース赤丸」の「白丸」版も一部店舗で販売するなど、現在もプラントベース商品の開発を継続しています。力の源グループではこれからも、食を通して持続可能な社会の実現に向けた取り組みや、お客様から「笑顔」がうまれるような取り組みに努めてまいります。

■商品概要

<プラントベース赤丸 Ver. 2.0>



【価格】1,100円（税込）

【販売期間】2021年12月4日（土）～無くなり次第終了

【販売店舗】国内「一風堂」11店舗

九州：大名本店

関東：恵比寿店、新宿アイランドタワー店、ルミネエスト新宿店、池袋店、銀座店、浅草橋本舗、
湘南 SEASIDE

東海：名古屋本店

関西：堀江店

北海道：一風堂 KAY 札幌ステラプレイス店

※各日 15 杯限定で販売いたします。販売状況は各店舗にお問い合わせください。

※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おります。

※当商品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。

【商品説明】

スープは、豆乳を使用したスープベースや昆布出汁、ポルチーニ茸などを使うことで、とんこつスープのようなまろやかさ、旨味、コクを再現。麺に関しても、一風堂の通常中華麺に使用する卵白をはじめ、動物性食材を使っていません。小麦粉の他に食物繊維や全粒粉などを使い、なめらかなすすり心地と歯切れの良さがあり、そしてプラントベースのスープと相性が良い麺を、自社で開発しました。

前回の「プラントベース赤丸」との大きな違いはチャーシュー風のトッピングです。今回の「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」では、ひよこ豆など3種類の豆、高野豆腐、大豆ミート、刻みれんこんなどを使用。ふわりとした食感の中に刻みれんこんの歯応えをプラスし、食感の違いが楽しめるように仕上げました。醤油、ガーリックオイル、オリーブオイルを塗り、バーナーで炙ってからラーメンにのせて提供するため、ほんのり香ばしさも感じられます。この他トッピングとして、3種類のきのこをソテーした「キノコMIX」、ねぎ、もやし、辛味噌、香味油を使用しています。

<一風堂プラントベースラーメン白丸・赤丸（2人前）>



左：パッケージイメージ 右：内容イメージ

【価格】1,080円（税込） ※お買い上げ金額によっては別途送料をお支払いいただきます。

【販売期間】2021年12月4日（土）午前10時～

【販売サイト】<https://ec-ippudo.com/>

【内容】乾麺 75g × 2、スープ 45g × 2、香味油 × 1、辛味噌 × 1

【賞味期限】製造日含め3ヵ月

【調理方法】

①鍋に水 450cc を注ぎ沸騰させる。

②沸騰したお湯に麺を入れ 70 秒～90 秒程茹で火を止め、スープを加え良くまぜる。

③②をそのまま丼に移し替え、お好みでトッピングを加える。「赤丸」で食べる場合は香味油と辛味噌を仕上げに加えてください。

※当商品は動物性食材を使用した商品と同じ工場で作っております。

※当商品にはにんにくを使用しています。

※販売開始当初は特別仕様の限定パッケージで販売いたします。(前頁のイメージは限定パッケージです)

※ご注文いただき次第、順次発送をさせていただきます。

【商品説明】

鍋で麺を茹でるなどの調理をしていただくご家庭用ラーメンです。スープは「プラントベース赤丸 Ver. 2.0」同様に動物性食材不使用で、ねりごまや野菜エキスなどを使い、まろやかさを再現しています。麺も卵などの動物性食材不使用です。「白丸」「赤丸」どちらも食べられるよう「赤丸」に使われる「香味油」と「辛味噌」も1袋ずつ入れています。こちらの調味料も動物性食材不使用となります。

【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とんこつラーメンで人気を博しています。

【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、店舗運営および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153店、海外130店を展開しています。(2021年9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