

PRESS RELEASE

一風堂から濃厚&ボリューム満点の新作ラーメン
「高濃度 BRIX 豚骨醤油」登場！

3/10(火)から全国の対象 88 店舗で発売！



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」は、2026年3月10日（火）より全国の「一風堂」およびフードコート業態店の「RAMEN EXPRESS 博多一風堂」対象 88 店舗にて「高濃度 BRIX 豚骨醤油」を期間限定で販売いたします。

当商品は、濃厚とんこつスープに太麺、やみつき背油と春キャベツを合わせたボリューム満点な豚骨醤油ラーメンです。スープは、昨年 10 月の一風堂 40 周年創業祭にて好評いただいた「高濃度 BRIX スープ」を、さらに旨みが際立つ濃度へチューニング。一般的な博多ラーメンのとんこつスープよりもはるかに高い数値を目指し、トロリととろけるような舌ざわりのスープが完成しました。仕上げには鶏油を合わせて味わいをまとめます。麺はずっしり 150g の太麺を使用。コシのある麺にスープがよく絡みます。このラーメンのために仕立てた特別なバラチャーシューは、濃厚スープに負けない食べ応え。半熟玉子とねぎ、海苔などラーメンらしい具材に加え、野菜をたっぷり 170g トッピングします。味噌ベースのタレで味付けした旬の柔らかい春キャベツや香り立つニラを、生にんにくや「やみつき背油」と混ぜながら食べ進めると、ガツンと濃厚な味の変化をお楽しみいただけます。チャーシュー、海苔などのトッピング増しや「白ごはん」の追加もおすすめ です。

一風堂ではこれまで、お客様の声をもとに新作ラーメンの開発や商品ブラッシュアップを行ってきました。「高濃度 BRIX 豚骨醤油」も、昨年 10 月に数日で完売してしまうほど大人気となった「高濃度 BRIX ラーメン」をベースに開発したラーメンです。一風堂は今後もお客様に変わらずご愛顧いただけるよう、お客様の声に耳を傾けながら季節に合わせた定番商品やワクワクするような新商品の開発に力を入れ、ラーメンの可能性と更なる美味しさを追及してまいります。

BRIXとは

ラーメンスープづくりにおける BRIX（ブリックス）とは、「スープに溶け込んだ成分の濃さ」をパーセンテージで示す単位です。豚骨・鶏ガラ・魚介・野菜・調味料などから出た可溶性固形物（溶け出した成分）全体の割合を表す数値で、ブリックス値が高いほどスープは濃厚になります。

商品情報

商品名:高濃度 BRIX 豚骨醤油
(こうのうどぶりつくすとんこつしょうゆ)
価格:1,290 円(税込み)
販売期間:2026 年 3 月 10 日(火)~なくなり次第順次終了
※一部店舗で販売開始日が異なります

販売店舗:国内「一風堂」および
「RAMEN EXPRESS 博多一風堂」対象 88 店舗

▼特設サイト

<https://www.ippudo.com/cp/brix202603>

▼対象店舗一覧

https://www.ippudo.com/news/260310_brix

※麺の硬さは選べません。
※太麺の替玉はございません。



「高濃度 BRIX 豚骨醤油」イメージ

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 312 店舗（国内 171 店舗、海外 141 店舗）を展開しています（国内：2025 年 12 月末、海外：2025 年 9 月末現在）。「一風堂」は、1985 年に福岡の大名で創業し、現在世界 16 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（読み：ちからのもと）ホールディングス
（東証プライム 証券コード：3561）
所在地 〒810-0041 福岡市中央区大名 1-13-14, 4F
設立 1986 年
代表者 代表取締役社長 山根 智之
URL <http://www.chikaranomoto.com>



報道関係のご連絡先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス
広報：小栗歩実／桑野洋 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com