

一風堂 夏の新定番【博多冷やかけ中華そば】7月14日(火)販売開始!

夏にぴったりの冷たい中華そばが、今年は醤油・塩の2種類に!

全国対象 44 店舗にて期間限定販売!



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7月14日（火）より、全国の「一風堂」対象 44 店舗にて、「博多冷やかけ中華そば」（醤油・塩）を期間限定で販売いたします。

昨年8月に新発売し大好評をいただいた「冷やかけ中華そば」醤油味が再登場。今年は新たに「塩味」が登場し、2種類の食べ比べをお楽しみいただけます。また今年は取扱店舗を倍増し、全国各地のより多くのお客様にお届けできるようになります。

冷たいスープは魚介だしの香りと旨み、豚だしと牛だしのコラーゲンスープのコクが織りなす、奥行きのある味わいが特徴です。醤油は、コク深く甘濃ゆい醤油ダレで、豊かな旨味を感じながらも後味はすっきりとした味わいに。塩は、すっきりとした清涼感あふれる塩ダレで、透明感のある味わいの中にもたっぷりの旨味を感じられます。麺は冷たいスープと相性抜群の中太ストレート麺を使用。冷水で締めたツルモチ食感が特徴です。トッピングは塩こうじと低温調理で仕上げたロースチャーシューと、ミョウガ・生姜・ネギなどの香味野菜。さらに、刻んだ大葉と胡麻・明太子と柚子胡椒を合わせた特製薬味「明太ばくだん」を添えます。おすすめの食べ方は3ステップ。まずはそのままスープと麺を、次に明太ばくだんを溶かして味変を、さらに別添えの酢（醤油：昆布ビネガー、塩：特製旨味ビネガー）を加えると、1杯で3通りの味わいをお楽しみいただけます。

一風堂は今後も「変わらないために、変わり続ける」という「創業の精神」を胸に、お客様の声に耳を傾けながら、ワクワクするような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。

■商品概要

商品名：博多冷やかけ中華そば 醤油／塩（はかたひやかけちゅうかそば）
価格：税込 980 円（税込み）
極 博多冷やかけ中華そば 1,420 円（税込み）
（のり 2 枚・チャーシュー 4 枚・半熟塩玉子 1/2 個増量）
販売期間：2026 年 7 月 14 日（火）～ 無くなり次第終了
販売店舗：国内「一風堂」対象 44 店舗
店舗一覧：https://www.ippudo.com/news/260714_hiyakake
特設サイト：<https://www.ippudo.com/cp/hiyakake202607>

- ※ 各店舗杯数限定での販売となります。
- ※ 別添えのビネガーはお好みでお使いください。
- ※ 麺の硬さは選べません。
- ※ 替玉はできません。



冷やかけ中華そば 醤油（イメージ）



冷やかけ中華そば 塩（イメージ）

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 317 店舗（国内 173 店舗、海外 144 店舗）を展開しています（国内：2026 年 3 月末、海外：2025 年 12 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とんこつスープと、歯切れの良い細麺のとんこつ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：桑野洋／小栗歩実 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com