

## 一風堂が新横浜「ラー博」に復刻出店！

2/9 から約3ヵ月間、**創業者・河原成美が厨房に立ち**※ ラーメンを振舞います！  
ファン必食！懐かしの復刻メニューやコラボラーメンも登場！

※一部日程を除く



## あの銘店をもう一度

新横浜ラーメン博物館 30周年企画



新横浜ラーメン博物館  
SHINYOKOHAMA RAMEN MUSEUM



株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役会長：河原成美）が運営するラーメン店「一風堂」は、「新横浜ラーメン博物館」（横浜市港北区、代表取締役：岩岡 洋志）が開催している「あの銘店をもう一度」プロジェクトに参加し、2024年2月9日（金）から約3ヵ月に渡り復刻ラーメン等を限定販売いたします。

「あの銘店をもう一度」プロジェクトは「新横浜ラーメン博物館」が30周年を迎える2024年へ向け2022年7月1日（金）よりスタートした取り組みで、過去に出店した約40のラーメン店が2年間以上かけリレー形式で出店する“ラー博史上最大のプロジェクト”です。当プロジェクトは3週間ごとに店舗が入れ替わる「銘店シリーズ」と創業メンバーが3ヵ月ごとに「94年組シリーズ」で構成され、一風堂は後者に参加します。

### 「一風堂」のこれまでと「新横浜ラーメン博物館」

現在世界15カ国・地域に展開する一風堂ですが、1994年当時は福岡の本店1店舗のみ。一風堂の創業者・河原成美（かわはら しげみ）は、前例のない未知の事業に対して初めは乗り気ではなかったものの、「新横浜ラーメン博物館」創業メンバーたちの熱意に惚れ込み出店を決意（関東初出店）。全国からのラーメンファンの皆さまに一風堂を知っていただく第一歩となりました。翌年、恵比寿店をオープンし東京に初出店。2008年のNY進出を皮切りに海外への出店も積極的に行い、今では国内131店舗、海外129店舗を構えています（店舗数は2023年9月末時点）。94年の自身の決意が与えてくれた飛躍のチャンスと様々なご縁に感謝を込めて「ラー博への出店が無ければ今の一風堂は無かったかもしれない」と振り返ります。

#### ▼関連記事

<https://note.com/ramenmuseum/n/ne06bb91543cd>



ラー博は8人の決断により始まった。創業メンバーが出店する「あの銘店をもう一度“94年組”」が始動。

#### 報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報：小栗歩実／桑野洋 080-3933-2546（小栗携帯） Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

## 一風堂 復刻出店の見どころ

“94年組”のコンセプトは「94年当時の味の再現」。一風堂は全期間中、1994年当時に販売していた「原点」のラーメンをレギュラーメニューとして常時販売いたします。「味」だけでなく当時の「店の雰囲気」も懐かしく感じていただくために、**全期間を通して、創業者の河原成美みずからが厨房に立ってお客様にラーメンを振舞います**（一部日程を除く）。さらに、一風堂のこれまでの歴史の中でエポックメイキングとなったラーメンを歴史と共に振り返る“一風堂クロニクル”というテーマで、期間中に様々なメニューを限定復刻販売いたします。また、河原の弟子である一風堂卒業生とのコラボレーションや有名店店主との「友情コラボ」など、ここでしか出会えない特別なラーメンも登場予定です。販売スケジュールや商品詳細に関しては、一風堂公式WEBサイトやSNS等で随時発信してまいります。

- **創業者・河原成美が厨房に立ち 1994年当時の味「原点」を再現** ※一部日程を除く
- 様々な復刻ラーメンを歴史と共に振り返る“一風堂クロニクル”も要チェック！
- 卒業生コラボや友情コラボなど、これまでにない激レアラーメンも登場予定！

今年39年目に突入した一風堂。39年を「Thank you」の年にとらえ、一風堂のこれまでの歩みを振り返りながらお客様への感謝の気持ちをお伝えしたいと意気込んでいます。約3ヵ月の期間の中で一風堂の様々なラーメンに出会い、懐かしい気持ちや新鮮な気持ちで一風堂の歴史や新たな一面をお楽しみいただければ幸いです。一風堂はこれからもお客様に変わらずご愛顧いただけるよう、1杯1杯のラーメンを通して「ありがとう」の気持ちを伝えながら、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。

## 開催概要

イベント名：「あの銘店をもう一度 “94年組”」  
一風堂出店期間：2024年2月9日（金）～5月12日（日）  
営業時間： 平日 11:00～21:00 / 休日 10:30～21:00  
※ラストオーダーは閉館時間の30分前  
場所： 新横浜ラーメン博物館  
住所： 横浜市港北区新横浜2-14-21  
※ラーメン代とは別で入場料がかかります

新横浜ラーメン博物館 WEB サイト：<https://www.raumen.co.jp/>  
イベントページ：[https://www.raumen.co.jp/30th\\_anniversary\\_raumen.html](https://www.raumen.co.jp/30th_anniversary_raumen.html)

※1日杯数限定、スープがなくなり次第終了となります。  
※当日イベントで販売する商品は「一風堂公式アプリ」の「お誕生日クーポン」  
「プレミアムクーポン」「来店ポイント付与」の対象外となります。  
※当商品は「株主ご優待券」の対象外となります。

## あの銘店をもう一度

新横浜ラーメン博物館 30周年企画



1994年当時の  
「一風堂 新横浜ラーメン博物館店」外観

## 報道関係の方のお問い合わせ先

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

## 2月に登場するラーメン

## 「原点」 2/9(金)～ 5/12(日) ※全期間

「新横浜ラーメン博物館」出店当初の1994年はまだ、現在の二大看板メニューである「白丸」「赤丸」が誕生する前。知られざる「原点の一杯」を再現した究極のラーメンを、イベント期間中常時販売いたします。100%豚頭のみを使用した豚骨スープは、前日から下処理の工程を経て12時間かけて丹念に炊き上げ、臭みがなく、すっきりと飲みやすく、クリーミーで深い味わいに仕上げます。かえしは、豚骨のコクと旨みを最大限に引き立てるように、九州産の濃口醤油と薄口醤油を6種類厳選してブレンド。特製の低加水細麺（番手26番）に使用する小麦粉は、福岡県産の小麦「ミナミノカオリ」を100%使用し、昔懐かしい印象と、歯切れの良さ、軽い食感とのごしを表現します。トッピングの主役は、豚肩ロースの表面を焼き、九州産の醤油でじっくり煮込んだ伝統のチャーシューです。現在の「白丸」「赤丸」に繋がる一風堂の「原点」は、ラーメンファンの皆さま必食の一杯です。



「原点」  
税込み 950 円

## 「江戸式醤油ラーメン」 2/22(木)～ 3/7(木)



「江戸式醤油ラーメン」

1985年・大名誕生の醤油ラーメンを復刻。創業者・河原成美が「豚骨ラーメンが主流の福岡でも関東で食べられるようなおいしい醤油ラーメンを届けたい」との思いで、創業当時の「一風堂 大名本店」で販売していました。鶏の清湯（透き通ったスープ）に長崎産のカタクチイワシを合わせ、地元・福岡の安政二年（1855年）創業「上久醤油」の再仕込み醤油を使用しています。麺は、スープとの相性抜群な低水分の中太ちぢれ麺（番手26番）。トッピングは、チャーシュー、玉ねぎ、メンマ、海苔などラーメンらしい具材も贅沢に。あの頃の食感と風味にこだわり、一風堂創業当時の思いを再現した一杯です。

### 報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報：小栗歩実／桑野洋 080-3933-2546（小栗携帯） Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

## 一風堂創業者 河原成美 インタビュー公開中！



### 新横浜ラーメン博物館 公式 note

【あの銘店をもう一度”94年組シリーズ”】

第6弾 博多「一風堂 1994」

39年目の THANK YOU=ありがとう！

<https://note.com/ramenmuseum/n/n49d7ac521c1e>

一風堂の創業エピソード、「新横浜ラーメン博物館」設立当初の岩岡氏との会話などをリアルに収録。復刻ラーメンを食べる前に読んでおきたい新作記事です。

### 「新横浜ラーメン博物館」について

1994年3月6日創業、世界初のラーメンのフードアミューズメントパーク。歴史を中心にラーメンを学べる「ギャラリー」に加え、スマホの写真を使用してオリジナルカップ麺を作る「ラー博スゴメンラボ」、伝統の青竹打ちで麺作りができる「ラーメン作り体験」など、体験も豊富。地下エリアに広がる昭和33年のレトロな街並みには、北海道から沖縄まで全国各地の有名ラーメン店、昭和レトロ喫茶や駄菓子屋も出店。絶品ラーメンと一緒に古きよきニッポンもお楽しみいただけます。

会社名 : 株式会社新横浜ラーメン博物館  
所在地 : 〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-14-21  
代表取締役: 岩岡 洋志  
URL : <https://www.raumen.co.jp/company/>



新横浜ラーメン博物館

SHINYOKOHAMA RAUMEN MUSEUM

### 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279店舗（国内142店舗、海外137店舗）を展開しています（2023年9月末時点）。「一風堂」は、1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15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（チカラノモト）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>



CHIKARA no MOTO

### 報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報：小栗歩実／桑野洋 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)