

めんどろ
女性店主のラーメンポップアップストア「人類みな麺道」梅田に OPEN

「一風堂」河原成美と「人類みな麺類」松村貴大氏、ラーメン女子・森本聡子氏が協業で実現！
3/29（金）～、トップバッターは仙台「中華そば さかうち」が出店！



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）が運営するラーメン店「一風堂」は、日本各地の女性店主によるラーメン店が約2ヵ月ごとに入れ替わりで出店するポップアップラーメンストア「人類みな麺道」（読み：じんるいみなめんどろ）をオープンいたします。当店のコンセプトは「一風堂」創業者の河原成美（かわはらしげみ）と大阪発祥の行列のできるラーメン店「人類みな麺類」創業者の松村貴大（まつむらたかひろ）氏、ラーメン女子創始者・森本聡子（もりもとさとこ）氏の三者がラーメン業界のより良い未来のために意見を出し合って決定。ラーメン店が成長するための「道場」のような場にしたいという想いを込め、「人類みな麺類」のブランド名をもじり「人類みな麺道」と名付けました。2024年3月29日（金）、大阪府大阪市北区梅田の「一風堂 梅田店」2階にオープンします。

もっと女性が輝くラーメン業界へ

1980年代、福岡のラーメン業界では「3K」（くさい、汚い、こわい）が当たり前でした。そんな中で河原は、「女性やカップルも入りやすい店舗」を目指し、「一風堂」を創業。臭みのないとんこつスープや、ジャズの流れる木目を基調とした清潔感のある店内、活気あふれるおもてなしの接客は、女性やカップルのみならず家族連れのお客様をも魅了してきました。しかし、業界全体を見ると未だラーメンの消費層は男性が多くを占め、働き手も男性中心のラーメン店が多い現状があります。「人類みな麺道」は、日本各地で愛されている女性店主のラーメン店を大阪・梅田という情報発信地で知っていただくことで、地方のラーメン店の知名度を上げるだけでなく、もっと女性が輝けるラーメン業界づくりを目指します。



「一風堂 大名本店」店内のようす（現在）

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：桑野洋／小栗歩実 070-1398-9834（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com

トップバッターは仙台のラーメン店 仲良し母娘が営む「中華そば さかうち」

「人類みな麺道」オープンの3月29日（金）から出店するトップバッターは、宮城県仙台市若林区の「中華そば さかうち」。森本氏のイチオシラーメン店として選出されました。もともと製麺所をお一人で経営していた店主の坂内順子氏が、取引先のラーメン店を訪ねるうちに、自分でもラーメンを作りたくなったことがきっかけで2010年にオープン。開店後は母娘で試行錯誤を繰り返し、今では多くのお客様から愛されるお店へと成長しました。丁寧にとった和ダシのシンプルで優しい味わいが特徴の中華そば店です。

今回の特別出店では「中華そば さかうち」のラーメンを一風堂商品開発チームが徹底再現。店主らが母娘で磨きをかけてきたラーメンを、梅田の地で全国からのお客様へ大切にお届けします。看板メニューは、「背脂入り中華そば しお」と「生姜入り中華そば 醤油」。お好みに合わせて「煮玉子」「メンマ」などの追加トッピングもお選びいただけます。

■店舗情報

店名：「中華そば さかうち」
住所：宮城県仙台市若林区若林6-1-10
創業：2010年9月24日
公式X（旧Twitter）：<https://twitter.com/sakauchi>



「背油・煮玉子入り 中華そば しお」



「生姜・煮玉子入り 中華そば 醤油」



中華そば
さかうち 
Chuka-soba sakauchi

出店概要

ポップアップストア名：「人類みな麺道」
第1弾 出店店舗名：「中華そば さかうち」
第1弾 出店期間：2024年3月29日（金）～ 約2か月間

営業時間： 11:00～21:00

※ラストオーダーは閉館時間の30分前

住所：〒530-0017 大阪府大阪市北区角田町6-7-2F

席数：14席

販売商品名：「生姜中華そば 醤油」「背油中華そば しお」など

※これまで「一風堂 梅田店」2階で営業していた「SHIROMARU-BASE 梅田店」は閉店いたしました。長らくご愛顧いただきありがとうございました。

※各商品、1日杯数限定で、スープがなくなり次第終了となります。

※当ポップアップストアで販売する商品は「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。

※当ポップアップストアで販売する商品は「株主ご優待券」の対象外となります。

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：桑野洋／小栗歩実 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com

「人類みな麺類」について

2012年4月12日に大阪市淀川区西中島にオープンして以来、全粒粉入の自家製麺、極厚のとろとろチャーシュー、分厚いメンマが人気で、行列が続く店舗となり大阪代表のラーメン店として地位を確保しました。現在、ルクア大阪に「人類みな麺類 Premium」、東京恵比寿に「人類みな麺類 東京本店」を出店しています。運営会社の「UNCHI 株式会社」は「ラーメンの力で世界をかえる」をミッションに「人類みな麺類」、「くそオヤジ最後のひとふり」、「世界一暇なラーメン屋」など新しいラーメンブランドを作り続け、現在では海外にも展開、近年では新事業も積極的に出店しています。スープを炊く必要のない水だけで作れる本格的な醤油ラーメンを開発し、どんな店舗ともコラボのできる新ブランド「じんめん」を展開。



- Human beings everybody noodles -

ラーメン女子創始者・森本聡子氏について

「女性が一人でもラーメンを食べることの出来るカルチャーを広めたい」そんな思いから食べ歩きを開始して20年。47都道府県を食べ歩き、年間600杯以上を食べるラーメン大好き女子。男性のラーメンフリークが多いなか、タレントとしても活動しながら体型維持も視野に入れたラーメンライフにも注目。人気ラーメン店を貸し切るなどした「ラーメン女子会」を主宰し、2015年、横浜赤レンガ倉庫にて「第一回ラーメン女子博」を開催。全国から人気店が集まる同イベントは、その後、大阪、名古屋、東京、熊本、静岡と全国各地で開催し累計約75万人を動員。2018年には株式会社Ramen Switchを設立し、世界初のラーメンジュエリーブランド「ZURU+」をリリース。ラーメンの酒『NOODLE SAKE -春華秋冬-』『稲とアガベ ラーメン専用クラフトサケ』プロデュース。著書『東京ラーメンコレクション』（昭文社）

■森本氏コメント

ラーメンの食べ歩きを始めた約20年前、女性一人でラーメン店に入ることすら白い目で見られていた当時に比べ格段にハードルは下がりがつつある昨今ですが、未だ消費者も然り作り手の皆様に於かれましては圧倒的に女性の層は少ないというのが現状です。今回、『もっと女性が輝けるラーメン業界づくり』という壮大なテーマの一助を担えることに大変感銘を受けておりますし、日本が誇る最強の食文化に於いて“女性”が立ち上がることで業界全体の底上げになると信じてやみません。また、あらゆるご当地ラーメンを知るきっかけとなり、実店舗にも食べに行きたくなる…そんなポップアップイベントを目指します。リレー形式の1店舗目は、仙台・若林区にある中華そばさかうち。地元客に大人気の母娘で営むラーメン店です！実店舗では、娘の佳奈さんが麺場を担当し、母である順子さんが極上の接客で癒しを提供してくれます。味のクオリティも然ることながら女性特有の繊細さが十分に伝わってくる一杯は、正にトップバッターにふさわしいと思われセレクトしました！私のイチオシは、お上品なお出汁に白雪のような背脂がたっぷり乗った塩ラーメン。山盛りの生姜が鎮座するポカポカ醤油ラーメンもおススメです。大阪の地で、是非東北の心温まる一杯をご堪能ください！

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287店舗（国内145店舗、海外142店舗）を展開しています（2023年12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>



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：桑野洋／小栗歩実 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com