

報道関係者各位



2017 年 11 月 15 日
株式会社力の源ホールディングス

熱い。深い。香ばしい。 焦がしラーメンの「五行」が、福岡空港に 11/21(火)オープン！

一度食べたら忘れられない、あの“焦がし”が、福岡の空の玄関口で味わえます。

株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役社長兼 COO：清宮俊之）傘下の株式会社力の源カンパニーが運営する「五行（GOGYO）」は、11 月 21 日（火）に開業する福岡空港国内線ターミナル 3 階ラーメン滑走路の 1 年間限定区画内に「博多焦がし味噌専門 五行」をオープンいたします。2000 年 11 月に福岡で誕生し、ラーメンの味の決め手となるタレを中華鍋で焦がすという斬新な手法で豚骨文化の福岡のラーメンファンを魅了した「五行」は、2003 年 6 月に東京西麻布にオープンするや、同年の第 4 回東京ラーメン・オブ・ザ・イヤーの味噌ラーメン部門最優秀賞と最優秀新人賞をW受賞。京都や名古屋や香港にも進出し、「一度食べたら忘れられない」とファン増やし続けるこの“焦がし”ラーメンが、ふたたび福岡の地に上陸いたします。ご期待ください。



●店舗情報

- 開業日 : 2017 年 11 月 21 日（火）
店名 : 博多焦がし味噌専門「五行」
住所 : 福岡空港国内線ターミナルビル 3 階「ラーメン滑走路」内
営業時間 : 10:00-21:45（ラストオーダーは 21:00）
メニュー : ラーメン＞焦がし味噌、焦がし醤油、焦がし豚骨（いずれも 890 円）、特製（200 円増）
その他＞博多ひとくち餃子（450 円）、ごはん（150 円）、生ビール（500 円）
※いずれも税込み

●「五行」とは

「吞んで、つまんで、麺を楽しむ。」がコンセプトの、大人のラーメンダイニング。東京西麻布、京都、名古屋、香港に店を構え、選りすぐりのお酒やクオリティの高い一品料理と焦がしラーメンが特徴です。

※福岡空港店ではラーメンに特化した品揃えのため、一品料理はありません。

ウェブサイト：<https://www.ramendining-gogyo.com>

●焦がし味噌・醤油ラーメンとは

中華鍋で 300 度以上に熱したラードに、味噌や醤油のタレを加えて一瞬だけ焦がした後、豚骨の清湯（チンタン：澄んだスープ）を加えることで生まれるコク深く香ばしい漆黒のスープ。これに合わせるのは、小麦の味をストレートに感じられる低加水の自家製平打ち麺（切刃 16 番/1.87mm）。数多ある味噌味、醤油味のラーメンとはスープも麺もまったく異なる、独創的なラーメンです。

味噌はふくよかな甘味のある九州味噌数種類をベースに、西京や岩手の味噌をブレンド。醤油は福岡の老舗醤油蔵の、添加物を一切使用しない本醸造醤油を使用しています。

			
西麻布五行	京都五行	博多五行	GOGYO HK
東京都港区 西麻布 1-4-36	京都府京都市中京区 柳馬場通蛸薬師下る 十文字町 452 番地	愛知県名古屋市中区 栄 3-6-1 ラシック 7F	香港 中環港景街 1 號 國際金融中心 3 樓

【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】

ラーメン専門店「一風堂」やラーメンダイニングの「五行」、アメリカンチャイニーズ「PANDA EXPRESS」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や、ベーカリー事業、店舗運営や商品開発に関するコンサルティング・研修、製麺など食品工場の運営、農業生産法人による農作物の生産、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。

代表者：代表取締役社長兼 COO 清宮 俊之

本社所在地：福岡市中央区大名 1-14-45 QizTENJIN 801B 号

URL：<http://www.chikaranomoto.com>

《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 原 TEL:080-4602-1281 / pr@chikaranomoto.com