

報道関係者各位



2020 年 12 月 25 日
株式会社力の源ホールディングス

一風堂、「Uber Eats」のデリバリーを 12 月 28 日（月）から全国 25 店舗で開始 看板ラーメン「白丸」「赤丸」や「ひとくち餃子」などを提供します

博多発祥のとんこつラーメンブランド「一風堂」は、デリバリーサービス「Uber Eats（ウーバーイーツ）」の導入を、12 月 28 日（月）から全国 25 店舗で開始します。

「一風堂」は現在も他のデリバリーサービスを活用してお客様の自宅やオフィスなど、一風堂店舗以外の場所にとんこつラーメンをお届けしておりますが、さらに多くのお客様に一風堂のラーメンを召し上がっていただけるよう、「Uber Eats」を導入することにいたしました。

「Uber Eats」のデリバリーサービスで提供する商品は、一風堂の看板商品であるとんこつラーメン「白丸元味」と「赤丸新味」、サイドメニューの「ひとくち餃子」、トッピングとしてもちょっとしたおつまみとしてもお召し上がりいただける「辛もやし」等です。「白丸元味」と「赤丸新味」はどちらも豚骨の旨味と香りが高くなめらかなスープにストレートの細麺を合わせたラーメンで、ご自宅や職場などで博多本場のラーメンをお楽しみいただけます。低加水の細麺で出すラーメンは、デリバリーやテイクアウトにおいて「麺が伸びてしまう」といったことを大きな課題としていましたが、一風堂では伸びにくいデリバリー、テイクアウト専用の麺を開発して適切な麺の硬さでお届けできるようにしています。

「一風堂」は今年 8 月からデリバリーとテイクアウトサービス開始し、以降多くのお客様にご利用いただいております。お客様へ食事を提供する環境や方法が変化中、力の源グループはこの変化に随時対応し、今後も変わらず多くの方においしいラーメンをお届けします。



■「Uber Eats」導入店舗

「Uber Eats」のデリバリーサービスにより提供する商品は店舗により異なります。商品の詳細は「Uber Eats」の各店舗の詳細ページにてご確認ください。実施店舗の詳細などにつきましては、こちらからもご確認ください。 https://www.ippudo.com/news/delivery_uber/

- 九州 : 西通り店
関東 : 恵比寿店、五反田東口店、浅草 ROK・3G 店、浜松町スタンド、池袋店、MARUNOUCHI、新宿アイランドタワー、豊洲店、六本木店、西麻布店、東京ドームラクーア店、武石インター店
関西 : 堀江店、長堀店、三宮店、なんば店、あべのnini 店
東海 : 名古屋栄ブロッサ店、名古屋本店、名古屋平針店、金山店
東北 : 仙台青葉通り店、仙台東口店
甲信越 : 新潟店

※店舗でお出しする麺とは異なり、デリバリー用に開発した伸びにくい専用麺を使用しております。
※保温性のある容器を使用しておりますがスープが冷める前になるべく早めにお召し上がりください。
※冷めた場合は、スープをレンジで90秒程温めるとおいしくお召し上がりいただけます。

■ご注文方法

「Uber Eats」ウェブサイトもしくは公式アプリの「一風堂専用ページ」からご注文ください。

●Uber Eats ウェブサイト <https://www.ubereats.com/jp>

●Uber Eats アプリ

Android : <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ubercab.eats>

iOS : <https://apps.apple.com/jp/app/uber-eats-food-delivery/id105895927>

■「Uber Eats」お支払方法

支払いはクレジットカード決済／デビットカード決済／LINE Pay／Amazon Pay／PayPay／代引き となります。



「白丸元味」と「チャーハン」到着時イメージ



「赤丸新味」到着時イメージ



サイドメニューの「チャーハン」「唐揚げ」「ひとくち餃子」「高菜」のイメージ



「赤丸新味」「ごはん」「博多ひとくち餃子」イメージ

■デリバリー／テイクアウト商品のおすすめの食べ方

- ・ラーメンのスープをより熱い状態にしたい場合は、スープを容器のまま 90 秒程温めてください。
- ・ラーメンは、スープと、麺・トッピングが分かれた状態で届きます。中蓋に盛られている麺とトッピングを、スライドさせるようにしてスープに入れて、麺をほぐしてお召し上がりください。
- ・「赤丸新味」には専用の「辛みそ」と「香油」が小袋の状態で添えてあります。お召し上がりの際にラーメンに入れてください。
- ・餃子にはタレとラー油を添えていますので、お好みでご使用ください。

●一風堂について

1985 年に福岡の大名で創業し、現在世界 15 カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。香り高いなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い極細麺で人気を博しています。「ラーメンは、ズズッとすするともっと美味しい」をテーマに、麺をすする行為の啓蒙を通じて日本の食文化の素晴らしさを世界中に伝えていく「project ZUZUTTO」の活動も行っています。

【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】

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や店舗運営、商品開発に関するコンサルティング、製麺など食品工場の運営、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。グループ全体で国内 157 店、海外 133 店を展開しています。（2020 年 9 月末時点）

代表者：代表取締役社長 河原成美

本社所在地：福岡市中央区大名 1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

【一風堂の最新の情報はこちら】

- ・一風堂サイト <https://www.ippudo.com>
- ・一風堂公式 SNS 各種



Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo>

Twitter https://twitter.com/IPPUDO_JP

Instagram https://instagram.com/ippudo_jp

【その他関連サイト】

一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.com>

一風堂アプリ <https://www.ippudo.com/appli/>

《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 中村緑／山口恵子 070-1509-9097（中村携帯）

Mail: pr@chikaranomoto.com