

報道関係者各位



2021 年 5 月 24 日  
株式会社力の源ホールディングス

## 「一風堂 武蔵小山店」がアーケード商店街 武蔵小山商店街パルム内に 5 月 28 日(金)オープン

博多発祥のラーメンブランド「一風堂」の新店「一風堂 武蔵小山店」が東京都品川区に 2021 年 5 月 28 日(金)、オープンいたします。

 **一風堂 武蔵小山店**  
**5.28 Fri**  
**NEW OPEN!**



**東急目黒線「武蔵小山駅」徒歩6分、武蔵小山商店街パルム内にオープン!**

「一風堂 武蔵小山店」は都内屈指のアーケード商店街「武蔵小山商店街パルム」内、東急目黒線「武蔵小山駅」から徒歩約6分の場所に出店。武蔵小山駅はJR山手線が通る目黒駅まで乗車時間約3分、また大手町などビジネス街へも乗り換え無しで行ける利便性の高い駅であることから、駅周辺は居住エリアとして人気を集めており、さらにタワーマンションの建設など開発が近年進んでおり今後も人口増が期待できるエリアです。「武蔵小山商店街パルム」は現在約250店舗が並ぶ大型商店街で出店場所の前も常にご来店の方が多いとされており、当店も近くに住民の方をはじめとする多くのお客様にご利用いただけることを見込んでおります。

地域で長く愛されている「武蔵小山商店街パルム」内での出店ということもあり、「一風堂 武蔵小山店」は地域に寄り添い、地元の方々に親しんでいただけるお店作りを目指しています。その一環として、まずは様々な生活スタイルに合うようオープンから間もない6月初旬を目処に、テイクアウト/デリバリーサービスの導入を予定しています。店舗だけでなく自宅などご都合の良い場所で一風堂のラーメンをお楽しみいただけます。

「一風堂」を運営する力の源グループは、今回の武蔵小山店のような居住者が多い都心部近郊エリアにも積極的に出店するなど引き続き新規出店の計画を進め、一人でも多くの方に一風堂のラーメンをお届けしたいと考えております。



店舗外観イメージ



店舗内観イメージ

## ■店舗情報

【店名】一風堂 武蔵小山店（イップウドウ ムサシコヤマテン）

【開業日】2021年5月28日（金）

【住所】〒142-0063 東京都品川区荏原3-7-5

【営業時間】11:00～20:00（ラストオーダー 19:40）

※営業時間や酒類の販売状況は政府や自治体の要請に応じて適宜変更いたします。

【席数】30席

【坪数】27.6坪

【URL】<https://stores.ippudo.com/1113>

＜「一風堂 武蔵小山店」店長 田中誠人（たなかまこと）の出店におけるコメント＞

歴史が長い商店街の中に新参させていただくことになりましたが、商店街の歴史を共に作る一員として仲間入りをさせていただけたらと思っています。コロナ禍で人と人との接触を避けなければならない状況での出店となりますが、元気・感動・関わり合いを大切に人と人が繋がる場所を作りたいです。その繋がりが合う、一緒に商店街を盛り上げる方々やお客様をはじめとする皆様に、世界中の一風堂が大切にしている“笑顔とありがとうを伝える”ことを実践し、より一層の、地域の結び付きに寄与できたら嬉しいです。どうぞ、よろしくお願いします。

## ■一風堂店舗での感染予防対策について

一風堂各店舗では感染症予防として、従業員の手洗い・アルコール消毒の徹底、体温が37.5度以上の場合の出勤制限、店舗での検温実施、マスクの着用、店内設備のこまめな消毒、また店頭の客用アルコール消毒液の設置やお客様によるアプリのクーポン消し込みといった対策を取らせていただいております。今後も感染拡大の状況を踏まえて、逐次適切な対策に努めてまいります。

## ■提供商品（一部抜粋、価格は全て税込み表記）



### 白丸元味 790円

なめらかで豚骨の旨味がつまった豚骨スープにストレートの細麺を合わせた、博多ならではのラーメンです。トッピングはもやし、ネギ、キクラゲ、そしてバラ肉とカタ肉2種類のチャーシュー。「白丸元味」は一風堂の原点の味でありシンプルに豚骨ラーメンの魅力を味わえる1杯です。



### **赤丸新味 890 円**

なめらかな豚骨スープにストレートの細麺を合わせた博多ならではのラーメンに、コクのある特製香油とピリっと刺激のある辛みそをプラスし、深みのある1杯に仕上げました。「原点」である「白丸元味」に対し、「赤丸新味」は豚骨ラーメンの可能性を広げた「革新派」です。



### **極 (きわみ) からか麺 930 円**

特製ラー油と香油を加えることで旨味と辛さが調和した豚骨スープと、ストレートの細麺を合わせた、刺激的な辛さが楽しめるラーメン。トッピングとして5種類のスパイスを使用した「肉味噌」と、辛味と香りをつけた「天かす」をのせています。一緒にご提供する特製の胡麻ペースト「胡麻ばくだん」を途中でスープに溶かすことで、味わいが担々麺風に変化します。

## ■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。旨味が豊かでなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い小麦の風味香る細麺の豚骨ラーメン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149店、海外131店を展開しています。(2021年3月末時点)

代表者：代表取締役社長 河原成美

本社所在地：〒810-0041 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】

- ・公式サイト <https://www.ippudo.com> ・Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo>
- ・Twitter [https://twitter.com/IPPUDO\\_JP](https://twitter.com/IPPUDO_JP) ・Instagram [https://instagram.com/ippudo\\_jp](https://instagram.com/ippudo_jp)

《本件に関するお問い合わせ先》

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](mailto:pr@chikaranomoto.com)