

●一風堂 池田店について

2003年11月、一風堂の創業者・河原成美は現在の「一風堂 池田店」である場所に、「麵翁 百福亭（めんおうももふくてい）」というラーメン店をオープンしました。この「麵翁 百福亭」は、河原が畏敬の念を抱いていた、日清食品の創業者でありチキンラーメンの生みの親である安藤百福氏に対して、「安藤百福氏がインスタントラーメンの開発ではなく、ラーメン屋を開いたらどんなラーメン屋をつくっただろうか？」という河原の想いから誕生したお店です。その後「麵翁 百福亭」は2008年に「一風堂 池田店」としてリニューアルオープンをしました。「一風堂 池田店」の店内には、「麵翁 百福亭」創業当時のメニュー表や店頭に掲げていた看板、「百福元味」開発段階で安藤百福氏に試食をしていただいている場面の、当時撮影した写真が掲示されています。

【一風堂 池田店 店舗概要】

店名 : 一風堂 池田店 <https://www.ippudo.com/store/ikedai/>
場所 : 〒563-0041 大阪府池田市満寿美町2-10
(阪急電鉄宝塚本線「池田」駅 徒歩約3分)
営業時間 : 11:00~23:00
店休日 : 年末年始
席数 : 36席



●「百福元味（ももふくもとあじ）」について

「百福元味」は、「一風堂 池田店」だけで食べられるラーメンで、「麵翁 百福亭」をオープンするのに伴い、河原が、「安藤百福氏がインスタントラーメンではなく、ラーメン屋を開いたら…」というテーマで、「麵翁 百福亭」で販売するラーメン「百福元味」を開発しました。「百福元味」は実際に安藤百福氏にも試食していただき、アドバイスもいただきながら、7ヶ月以上かけて開発をした1杯です。チキンラーメンを開発した安藤百福氏を想い作った「百福元味」は、チキンの風味が香る醤油ラーメンで、麺はちぢれ麺を使用。「麵翁 百福亭」が「一風堂 池田店」にリニューアルして以降も「百福元味」はメニューとして残り続けています。

3月26日「百福元味」リニューアル内容



商品名 : 百福元味（ももふくもとあじ）
価格 : 960円（税込み）
販売開始日 : 2019年3月26日（火）
販売店舗 : 一風堂 池田店 ※杯数限定で販売
商品説明 : スープは、豚ロース骨と、厳選した国産地鶏を丸々使用して取り、さらに炊きあげる際、コクが出やすいとされる親鶏の鶏油も使用しています。また、仕上げの際にごぼうを高温で揚げて作った「ごぼう香油」を加えることで、ロースト感のある香りをプラス。醤油の香ばしさに加えてごぼうの香りがアクセントになっています。麺は2種類の国産小麦を配合した平打ちのちぢれ麺を使用。逆刃でカットすることで、スープに絡みやすくしています。トッピングは、ごぼうチップス、生姜が効いた鶏つくね、メンマ、ほうれん草、かまぼこ、半熟塩玉子、海苔、チャーシューと盛りだくさんです。なおチャーシューは、豚もも肉を甘ダレの醤油で煮込み、さらに燻製した、「百福元味」に合うよう開発した自家製のチャーシューです。追加200円でワンタン入りにすることも可能です。

「百福元味」誕生のストーリーは、一風堂のオウンドメディア「IPPUDO OUTSIDE」でもご覧いただけます。
 IPPUDO OUTSIDE 「インスタントラーメン発明の地・池田で食べ継がれる、革命家たちの情熱しみる一杯。その驚くべき開発秘話。」 https://ippudo-outside.net/ikeda_momofuku/

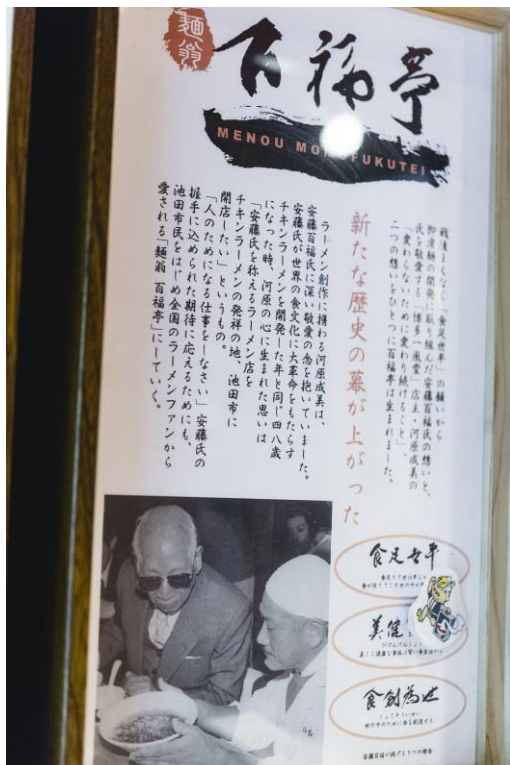


● 「ココだけ IPPUDO」の取り組みについて

一風堂では、地域に根付いたお店を目指す取り組みとして、「ココだけ IPPUDO」と題し、その地域の食文化の特色などを取り入れた店舗限定メニューの販売を、一部の店舗で実施しています。なお「百福元味」も「ココだけ IPPUDO」の取り組みの一環で販売しています。



※ご参考 一風堂 池田店店内に掲示してある「麺翁 百福亭」時代の看板など



安藤百福氏に試食していただいている場面



「麺翁 百福亭」の看板



「麺翁 百福亭」時代のメニュー表