

報道関係者各位



CHIKARA No MOTO

2019年3月29日

株式会社力の源ホールディングス

一風堂、福岡ソウルフード「とり皮」を味わうイベント 「福岡ぐる皮ナイト」を一風堂浜松町スタンドにて 4月18日(木)開催

福岡市の人気焼鳥店「みつます」の「とり皮」とコラボレーション！



株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役会長兼社長：河原成美）傘下の株式会社力の源カンパニーが運営する「一風堂浜松町スタンド」（東京都港区浜松町）は、2019年4月18日（木）に、福岡のソウルフード「とり皮」とお酒を楽しむ「福岡ぐる皮ナイト」を、福岡の焼鳥店「とり皮 やきとり みつます」とコラボレーションして開催いたします。

「福岡ぐる皮ナイト」で目玉となるのは、福岡の人気焼鳥店「とり皮 やきとり みつます」の「とり皮」です。この「とり皮」は、脂身が少ない若鶏の皮を串にらせん状にぐるぐると巻きつけて、「タレに漬け込む」「じっくり焼く」という工程を1日1回、6日間繰り返して、仕上げに高温で焼き上げることで、表面はパリパリ、中はジューシーで皮の旨味が凝縮された串焼きです。福岡発祥で「Japanese Wonder to the World」をブランドコンセプトに掲げる「一風堂」の、世界中の方々に日本や福岡のおいしさを伝えていきたいという想いと、「とり皮」を世界に広めたいという「とり皮 やきとり みつます」の大将・光増 潤さんの想いが合致し、今回東京でイベントを開催することにいたしました。なおイベント当日は光増 潤さんをゲストにお招きし、「とり皮」の魅力や福岡の食文化について語っていただきます。

当日の料理は、「とり皮」とお酒をセットにした「とり皮セット」を始め、「とり皮単品」、「締めラーメン」の他、通常の「一風堂浜松町スタンド」のメニューをご用意。飲み物は、通常メニューに加えて、福岡県の地酒「田中六十五」や「美田」で作る「酒ボール（日本酒をソーダで割ったドリンク）」、福岡県のクラフトビール「ブルーマスター」を提供します。

一風堂は2017年5月から、「一風堂スタンド」の店舗にて、酒蔵とコラボレーションをして各地のおいしい地酒や料理、酒蔵の作り手の想いを発信するイベント「酒蔵ナイト」を開催しています。今回は「番外編」として、地酒ではなく「とり皮」をメインに福岡の食文化の魅力に触れていただくイベントを開催することにいたしました。

●「福岡ぐる皮ナイト」概要

【日時】2019年4月18日（木）①17:00～19:00 ②19:30～22:00 二部制で行います。

【提供商品】※価格は全て税込み価格です。

料理

- ・とり皮セット 1,000円

内容は、とり皮5本と、生ビール、酒ボール、ハイボールのいずれか1杯です。

- ・とり皮単品（5本） 750円（1本追加の場合は130円です）

※とり皮は1,000本限定となります。

- ・締めラーメン 500円

「みつます」で締めに出る鶏スープをイメージし、鶏と豚を使って一風堂風にアレンジしたラーメンです。

ドリンク

- ・ブルーマスター 700円※本数限定

福岡県福岡市で醸造している、本格クラフトビールです。

- ・酒ボール 600円

福岡の地酒「田中六十五」もしくは「美田」をソーダで割った、日本酒版ハイボールです。

※料理、ドリンク共に「一風堂 浜松町スタンド」の通常メニューもご注文いただけます。

※メニューは、予告なしに変更させていただく可能性がございます。

【予約方法】4月10日（水）から受付開始。

詳細は一風堂HP <https://www.ippudo.com/news/> などで後日発表させていただきます。

【開催場所】一風堂浜松町スタンド（東京都港区浜松町1-27-6 マストライフ大門・浜松町1F）

<https://www.ippudo.com/store/hamamatsucho/>

【アクセス】都営浅草線・大江戸線「大門」駅、A2出口よりすぐ

【協力】とり皮 やきとり みつます、住吉酒販

●とり皮について

「とり皮」は、福岡でソウルフードとして親しまれている鶏の皮を使った串焼きです。串に巻いたり刺したりした鶏の皮を、「タレに漬け込む」「焼く」という工程を数日間かけて繰り返し、余分な油を落とし、かつ旨味を凝縮させ、表面は香ばしくカリカリで、中はジューシーに仕上げます。福岡で数年前からこのような「とり皮」をメインに提供する焼鳥屋が増え、現在では浸透しています。福岡では、当たり前のように1人で10本ほど食べることが多いようです。なお「とり皮 やきとり みつます」の「とり皮」は、脂身が少ない若鶏の皮を串に丁寧にぐるぐる巻きつけ、「タレに漬け込む」「じっくり焼く」工程を1日1回、6日間かけて行い、仕上げに高温で焼き上げることで表面のパリパリとした独特の食感を作り上げています。ちなみに、大将の光増 潤さんはぐるぐると巻く工程から、親しみを込めて「ぐる皮」と呼んでいます。



●「とり皮 やきとり みつます」について

福岡の「とり皮」の名店で修行を積んだ光増 潤さんが切り盛りする、福岡市大橋と天神に1店舗ずつ構える焼鳥店。看板メニューの「とり皮」(ぐる皮)は、独特のパリパリとした食感に皮の旨味が凝縮され、一度食べたらやみつきになります。他にもジューシーな生つくねや、ささみのしぎ焼きなど、皮以外の串も絶品です。



天神店 店舗外観



様々な串焼きメニュー



「とり皮」(ぐる皮)を焼く光増さん

●一風堂について

1985年に福岡の大名で創業したラーメンのグローバルブランド。独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現した豚骨スープと、歯切れの良い小麦香る極細麺で人気を博し、13カ国・地域に展開(2018年12月末時点)。「ラーメンは、ズブツ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」の活動にも力を注いでいます。

「project ZUZUTTO」<http://www.ippudo.com/zuzutto/>

【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店舗運営、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。グループ全体で国内153店舗、海外105店舗を展開しています。(2018年12月末時点)

代表者：代表取締役会長兼社長：河原成美

本社所在地：福岡市中央区大名1-14-45 QizTENJIN 801B号

URL：<http://www.chikaranomoto.com>

【一風堂情報はこちらから】

一風堂サイト <http://www.ippudo.com>

一風堂マガジン“OUTSIDE” <http://ippudo-outside.net>

一風堂公式フェイスブック <https://www.facebook.com/hakataippudo>

一風堂公式ツイッター https://twitter.com/IPPUDO_JP

一風堂公式インスタグラム https://instagram.com/ippudo_jp

一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.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 山口恵子/中村緑 070-1509-9097 pr@chikaranomoto.com