



至福の一杯 ラーメン博魂

博多エリア初出店！

8/12（月・祝）博多駅地下街に登場！

九州・博多の「旨味」を存分に味わえる、味わいにこだわった4種のラインナップを揃えるラーメン店「博魂（はっこん）」が博多駅地下街にオープン致します。2006年に福岡市西区に創業した人気ラーメン店「西谷家（さいたにや）/銅鑼（どら）」から監修を受け共同開発した「旨味」にフォーカスした味わい深いスープが特徴の4種類。王道の「豚骨ラーメン」の他、博多名物の明太子に使用される秘伝のタレを豚骨スープと合わせた個性的で奥深い味わいの「明太醬豚骨ラーメン」や非豚骨でも福岡ならではの旨味を楽しめる醤油ラーメン・塩ラーメンをラインナップしました。いずれも博多ラーメンの特徴でもある「細麺」と「替え玉」をお楽しみ頂けます。



オープン特典 8/31迄

「お好きなトッピング一品無料サービス」
替え肉・味玉・ネギ・メンマ・ゆでやし・ワンタン

◇博多豚骨ラーメン



濃厚な豚骨スープに定評がある人気ラーメン店「西谷家」から監修を受け、豚骨スープの持つコクと旨味にフォーカスし、手間暇を惜まず多くの人に楽しんで頂ける様に仕上げた王道かつ純粋な豚骨スープのラーメンです。

◇明太醬豚骨ラーメン (めんたいじゃんとんこつらーめん)



豚骨ラーメンと明太子という2つの博多名物がコラボレーションした、ありそうでなかった新しい風味が特徴の豚骨ラーメンです。老舗明太子メーカーである「ふくや」が明太子の製造時に使用する秘伝のタレから生まれた明太醬を使用し、いわば「博多明太豚骨」とも呼べる病みつき感のある奥深い味わいが高い完成度で実現。ベースとなる豚骨スープは福岡市西区の人気ラーメン店「西谷家」から監修を受け手間暇掛けた豚骨スープを使用しています。

◇熟成醤油ラーメン、玄海塩ラーメン



「元祖糸島ラーメン銅鑼（どら）」から監修を受け外さない美味しさと定評のあるさっぱりながら深い旨味を感じられる「熟成醤油ラーメン（左）」と「玄海塩ラーメン（右）」。豚骨ラーメン以外のラーメンでも、福岡ならではの旨味を味わいたい方向けのご当地ラーメンです。

■店舗名	至福の一杯 ラーメン博魂（はっこん）	■営業時間	11:00～21:00
■オープン日	2024年8月12日（月・祝）	■運営会社	株式会社スリーエフコーポレーション
■場所	博多駅地下街		代表取締役 洲之内 明夫

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社博多ステーションビル 営業部（担当：長澤、岩田）

TEL:092-431-1123 FAX:092-415-2333 Email: hansoku@hakata-sb.co.jp URL: <http://www.e-ekichika.com/>