



発信元：有限会社ファーストモア

〒462-0844

名古屋市北区清水5-5-3 名北フロントビル 402

【TEL】052-934-7746

【FAX】052-934-7798

【URL】<http://ichibanken.com>

日本初！辛い豚骨ラーメン専門店「濃厚極辛豚骨ラーメン 一番軒」1号店が守山区にオープン！名古屋で豚骨を極めたあの一番軒が、唐辛子など20種類以上の厳選素材を溶かし込んだ濃厚かつ辛い豚骨ラーメンを誕生させた。12/20・21はキャンペーン価格でご提供。

愛知県を中心に出店が続く一番軒の新業態「濃厚極辛豚骨ラーメン 一番軒」が誕生！唐辛子や特製辛油など20種類以上の厳選素材を、24時間以上煮込んだ豚骨スープに溶かし込んだ、濃厚かつ辛い豚骨ラーメンを生み出した。日本初(当社調べ)の「辛い豚骨ラーメン」に特化した専門店として12月20日に名古屋市守山区にオープン。選べる辛さは3段階。ラーメン業界に名をはせるフードコーディネーターも「こんな豚骨食べたことない」と絶賛。12月20日・21日はキャンペーン価格でご提供します。「極辛」を冠する一杯をご賞味ください。

有限会社ファーストモア(取締役三木規彰)は愛知県を中心に店舗を構え、2000年1月に一番軒の第1号店をオープンし、名古屋で豚骨ラーメン文化の先駆的存在として邁進してきました。同社は、豚骨ラーメンの「長浜豚骨ラーメン 一番軒」、「熟成豚骨ラーメン 一番軒」とつけ麺が売りの「魚介豚骨ら一麺 一番軒」の3業態を展開している。お客様に笑顔と安心を提供するという理念のもとに東海地区に15店舗、関東地区に1店舗に出店している。

新業態となる濃厚極辛豚骨一番軒は、12月20日に守山区川村町にオープン。席数はカウンター席18席。店内は木のカウンターなど天然素材をもとに、『赤』を基調とした内装。店外の看板やサイン・のれんも赤を基調としたデザインに統一。制服も赤に統一しており、味だけでなく見た目の辛さにも徹底したこだわりを見せる。12月20日・21日はご試食キャンペーンとして極辛豚骨ラーメンを200円引きでご提供します。

店主である三木規彰は「九州長浜で本場の豚骨ラーメンに衝撃を受け、「なんとしてもこの味を名古屋に持ち帰りたい」その一心で始まった一番軒。常に最高を追い求める一番軒が「辛さ」を追求し、豚骨スープとの相性を突き詰めた一品は、「極辛」の二文字を冠するに値する一品。今後もお客様に笑顔と安心を提供できる「最高の一杯」にこだわり続けたい」と語っています。

◆有限会社ファーストモア(取締役:三木規彰)

愛知県名古屋市北区清水5-5-3 名北フロントビル402 TEL:052-934-7746

愛知県尾張旭市にて2000年創業の一番軒。2002年総本家がオープンし、

2014年埼玉県さいたま市にFC1号店をオープン。100人の仲間、100店舗

展開を目標に店舗展開中。

この件に関するお問合せは有限会社ファーストモア 鷲見(すみ)、金田(かねだ)までお願いします。

TEL: 052-934-7746(事務所) FAX: 052-934-7798 E-mail: [info@firstmore.co.jp](mailto:info@firstmore.co.jp)



濃厚極辛豚骨ラーメン



濃厚極辛豚骨つけ麺



取締役:三木規彰