

株式会社一鯛一

○現在実施している又は今後実施予定の取組

現在実施している施策：産業廃棄物として捨てられてきた魚の王様『鯛』を使用し、この鯛で出汁をとった魚骨スープによるラーメンを展開

今後実施予定の施策：ラーメン県福岡であえて豚骨を使用しないスープで勝負のわけは、文化や宗教の壁を超えて『魚骨スープ』を用いることでラーメンを通して世界を繋ぐことができるから！

SDGs の達成に貢献し、世界を一つにしたいという想いを、唯一無二の魚骨スープを使って実現していきます！

=====

” 魚骨スープで世界を救う！ ”

これまで捨てられていた魚の王様鯛の骨を利用した

『ミシュランの料理人が歳月をかけ追求し辿り着いた秘境のスープ』

本件に該当する福岡県中洲にあります『会員制拉麺屋 Gyokotsuya』をご紹介します。

『会員制拉麺屋 Gyokotsuya』は、” 予約の取れない、秘密の場所 ” です。

当店は、特別な人しか知らない、特別な場所で、特別な体験を提供します。

予約の取れない会員制の秘密のお店で、お客様に贅沢なひとときをお届けしております。

【高嶺の撫子】

～お店の価値と気品を常に高め、誰もが羨むが簡単に手の届かない存在～

私たち GYOKOTSUYA は、お客様 1 人 1 人にとって居心地の良い特別な時間を提供することを理念にしております。会員制ならではのハイセンスな美食と空間を、日本ならではのおもてなしの心を持って提供する。ミシュランの料理人が手がける唯一無二の最高峰の魚骨スープをもって、沢山のお客様に愛されるプチ贅沢のできる特別なラーメン屋を目指しております。

本格和食の数々を手がけるミシュランの料理人が生み出した魚骨スープ。出汁を基調とした、誰にも真似することができないこだわりのスープでお客様を魅了したい！そんな料理人の思いでラーメン業界に革命の味をもたらしました。

これまで捨てられていた高級食材の鯛の骨を使用して生み出した魚骨スープは、食材を最後まで無駄にしないという想いも込められています。また、今後多様性の世の中に寄り添えるよう、福岡の食文化である「ラーメン」を世界中の人に愛してもらいたいという思いから、豚肉を使わずに完全魚骨のみで作り上げました。ハラル認証も取得中で、今までは文化や宗教で食することを諦めていた国の人たちにも楽しんでいただけることを目指しております。

その他、10月よりその鍋がバージョンアップし、新しい火鍋が始まります。こちらは女性をターゲットとし、“美容と健康”をテーマに、ミスコングランプリが世の女性に贈るプレゼントとして商品化しました。味だけではなく、卓上のディスプレイにも拘りました自慢の空間で至福のひと時をお楽しみいただけます。こちらに合わせてぜひ詳細をご覧ください。

また、コロナが治まりインバウンド復活を機に、世界中の人に愛してほしいという思いから、11月4日に同じく中洲に別名にて「博多一鯛一本店」をオープンいたしました。ここを軸に今後世界展開していくことが目標です。

【店舗情報】

店舗名 : Gyokotsuya

住 所 : 非公開

電話番号 : 非公開

定休日 : 日曜・祝日

営業時間 : 18:00~27:00

店舗 Instagram : @gyokotsuya

【店舗情報】

店舗名 : 博多一鯛一

住 所 : 福岡県福岡市博多区中洲 4-1-11 内山第 45 ビル 1 階

電話番号 : 092-261-2112

定休日 : 不定休

営業時間 : 11:00~14:00

店舗 Instagram : @hakata_ichitaiichi

取組 URL :

<https://drive.google.com/file/d/1PB328nYKa3jSZE10TQ3jbWS4yzvyZ9Y1/view?usp=sharing>

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000118197.html>

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000118197.html>

