



福岡が誇る歴史あるラーメン

# 「博多一幸舎」がトロントに初オープン!

福岡が誇る歴史ある博多ラーメンをたくさんの人に食べてもらいたい、世に広めたいという理念のもと2004年に開業し、今では日本に19店舗、世界にはアジアをはじめとしてブラジルにわたるまで、すでに40店舗も出店している。北米第一号店となるカナダ・トロントのクイーンストリート店(オズグッド駅から徒歩3分)に早速お邪魔してきた。



▲「黒」焦がしニンニクと黒ごま入りの自家製マー油で、豚骨本来のコクと旨味を最大限に引き出した黒豚骨ラーメン。

▶「豚」福岡特産の醤油をブレンドしたノーマルな豚骨ラーメン。



## 「豚・塩・黒・炎」から成る4種類の豚骨ラーメン



▶「炎」一幸舎秘伝の辛味を楽しむことができ、辛さも1~4まで選ぶことができる。辛いもの好きな人にはとても嬉しい豚骨ラーメン。

◀「塩」豚骨本来の味を楽しめるように塩であっさり味と味わえる塩豚骨ラーメン。



## “博多ラーメンを通じて世界中の人に本物の味を届ける”

トロント店代表の泉一弘さんに聞く、博多一幸舎の魅力

トロントにはたくさんのラーメン屋さんがありますが、博多一幸舎ならではの魅力を教えてください。

本物の博多豚骨ラーメンをお客様に楽しんでもらえるというところです。海外では、現地の方に合うように味を少しアレンジしたりするところもあると思いますが、我々は日本でもブラジルでもトロントでも、どの国この店舗に行っても同じ味、本物の博多豚骨ラーメンが味わえるというところが自慢です。そのため作り方も材料も全て日本の店舗と同じにしています。カナダには製麺所がないのでアメリカから取り寄せているほど、麺も全て日本と同じものを使用するようにこだわっています。

餃子のタレもラーメンソース(替え玉の際に使うと味が薄くならず楽しめるソース)も博多から取り寄せています。博多生まれの人間として、博多の豚骨ラーメンには誇りを持っています。



### ✔ 志向のサイドメニュー

餃子は柚子胡椒によく合い、とても美味しい。唐揚げもカラッと揚がっていて脂っぽくなく記者に好評でヒットだった。ぜひ

明太子丼やチャーシューマヨ丼にも挑戦してみたいほど充実のサイドメニューだ。



### ✔ 自分の好みに合わせてカスタマイズできる博多ラーメン

福岡発の本物の博多ラーメンを提供するラーメン店だからこそ、自分好みのカスタマイズを推奨してくれるところが嬉しい。麺の硬さ、味の濃さ、青ネギの有無などを選ぶことができる。トッピングの種類も豊富で、特製トッピングでは味玉、海苔、チャーシューを追加することができる。



### ✔ 日本で食べた味そのもの

日本で同店のラーメンを食べたことがあるが、その味の違いは全くと言っていいほど感じなかった。オリジナルの細麺にからむスープの味、柔らかいチャーシュー、全てにおいて博多豚骨ラーメンそのものだった。まさか、本物の博多ラーメンをトロントでいただくことができるとは…感動である。スープの濃さも、麺の固さも自分好みにカスタマイズできるので、満足度が高い。



編集部チェック!

**博多一幸舎**  
HAKATA IKKOUSHA  
LANDED TORONTO

249 QUEEN STREET WEST  
TEL 416.901.2249

FOLLOW US ON  
INSTAGRAM #IKKOUSHATORONTO  
TWITTER FACEBOOK @IKKOUSHATORONTO  
WWW.IKKOUSHA.CA

豚骨ラーメン専門店