

News Release

Dining For Happiness
Fodex Group

株式会社フーデックス

2015年8月29日

『秋葉原 人気ラーメン店 豚骨ラーメン 福の軒が神奈川に初上陸！！』



豚骨拉麺
酒場

福の軒

9月1日(火) 11:00～ グランドオープン

◎ 福の軒物語

旨い！ラーメンを追いつけて二十年。

江戸庶民の食文化、

せっかちな江戸っ子気質とあいまって、
手軽さと安さで親しまれ広まった。

お陰様で多くのお客様に、

ご支持を頂ける店となりました。

ちよいと立ち寄り、

昼はラーメンで一杯。

夜は焼きとりで軽く一杯。

いつもの鮮度で、早い。旨い。安い！

せっかちな江戸っ子気質の心情を満たす。

毎日食べても『飽きの来ない旨さ』

立ち食い豚骨ラーメン酒場。

丹精込めた、至福の一杯をお楽しみ下さい。



関内店



◎『福の軒』のこだわり

秋葉原生まれの福の軒

とことんこだわったのは、

『いつもの鮮度で、早い。旨い。安い！』

ラーメン食材から、串焼、一品物に至り、

他店にはない『満足』があります。

つぶし立ての国産豚頭、ゲンコツ、豚足を、

圧力寸胴を使い、特殊な製法で炊き出した

手作りスープです。

赤外線をあて、粉の香りを引き出した

作り立てのオリジナル麺。

生のバラ肉を秘伝のたれで店内調理し

旨味たっぷりの、チャーシュー。

新鮮で良質な肉を、一本一本手刺しをした串焼。

これが、豚骨拉麺 酒場『福の軒』です。



拉麺

トンコツ ラーメン
豚骨拉麺

クラカラ ラーメン
辛々拉麺

マユ ラーメン
麻油拉麺

追加具

炙りチャーシュー

煮玉子

辛子高菜

極細メンマ

青ねぎ

キクラゲ

のり

ご飯

替え玉

串焼

鳥モモ

ネギマ

カシラ

シロ

レバー

ハツ

ガツ

バラ

ネギ

ニンニク
シイタケ

刺身

まぐろブツ

たこブツ

しめサバ

ガツ刺し

一品物

煮込み

味噌漬けレバー

パリパリキャベツ

ポテトサラダ

枝豆

冷奴

チャンジャ

お新香

追加具 三点盛り

お飲物

生ビール アサヒスーパードライ

抹茶ハイ

とまとハイ

ウーロンハイ

レモンサワー

ニッカハイボール

チューハイ

季節香るのか (ゆず・カシス)

日本酒 (冷・常温)

さつま司 (芋・水・ソーダ・ロック)

綺羅麦 (麦・水・ソーダ・ロック)

梅干し

カットレモン

※表示価格はすべて税込です

390

390

390

300

300

300

250

250

300

250

250

300

300

390

430

300

300

300

300

300

300

300

300

430

380

380

100

30



鮮魚・貝類
丸富水産



会社名 : 株式会社フーデックス (<http://foodexgroup.com/>)
住所 : 東京都豊島区南池袋 2-26-2 ルート南池袋ビル 3F
電話番号 : 03-5956-3712
代表者 : 代表取締役 菅野 克弘
展開ブランド: 【ラーメン部門】 東京豚骨ラーメン 屯ちん
日和田製麺所
豚骨屋台ラーメン 福の軒
【居酒屋部門】 大衆酒場 かぶら屋
鮮魚酒場 丸富水産
丸富食堂
【海外部門】 焼肉割烹 幸正宗(上海)
屯京拉麵 (上海)
屯京拉麵 (台灣)


