

IPPUDO一風堂

始于1985年日本，享誉国际的日式拉面品牌，白丸元味和赤丸新味是其经典之作，博多一風堂拉面有口感烟韧、爽口弹牙的特点

品牌简介

源自日本九州岛福岡拉面之都博多的一風堂于1985年10月16日开业，由享誉国际的神级拉面大王河原成美(Shigemi Kawahara)一手创立，多年来雄踞人气拉面店榜首，在1995至1998年间，TV Tokyo制作的「TV Champion – 拉面职业选手锦标赛」中获得赞誉。此外，河原成美于2005年荣获「拉面大王」的美誉，并于拉面名人堂中获得席位。

一風堂的猪骨汤底选用不同部分的猪骨熬成，经过多重烹调工序，才能泡制出猪骨味浓郁的汤底，切合顾客口味。面条方面则以秘制面粉配方制成，口感烟韧，爽口弹牙，同时参照日本传统讲究的粗细度，令一風堂拉面带出创新口味之余，不失日本拉面传统风味。

一風堂以颜色命名汤底 - 赤丸新味及白丸元味，此举旋即成为拉面业界的指标，各拉面店均争相仿效。

一風堂目前的全球分店超过了120间，除日本本土以外，足迹遍布各国际大都市，其中包括纽约、悉尼、新加坡、吉隆坡、首尔、台北、香港，天天坐无虚席，即使需要排队等候多个小时，仍吸引大批慕名而至的顾客。顾客群中不乏许多国际红人名星。

風堂秉承「坚守传统•不断创新」的宗旨，为顾客提供结合了上乘新鲜食材、日本传统烹调方法、拉面制作工序、秘制汤底，将日本正宗的拉面带给中国食客。2012年，一風堂正式登陆中国大陆，在上海、广州、

深圳、北京、成都等各大城市获得赞誉。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ippudoyf-155967.html>