

博多一幸舍

日本知名拉面连锁品牌，以豚骨和细面而著称，熬制猪骨浓汤为汤底，配以劲道的拉面而广受顾客赞誉

品牌简介

一幸舍是博多的一个餐饮品牌，多年来一直以“给顾客一个吃拉面感到幸福的地方”著称。在日本博多总店，跟中国的情况一样，每天都有客人排着很长的队等着吃拉面。如今，来自世界各地的很多游客知道博多一幸舍，到了福冈都会慕名去品尝一番。

2011年，博多一幸舍进驻印尼，在亚洲开了首店，至今已开了12家分店。之后，又分别在新加坡、台湾、香港、澳大利亚、美国、泰国等国家和地区开店。2011年，吉村幸助亲自来广州考察了繁华商圈的多家购物中心。

而博多一幸舍是和博多这个城市一起成长至今的，因为思念故乡拉面的味道，同时也是为了让大家即使身在中国能感受到博多浓浓的爱，中河原毅先生将博多一幸舍引进中国。2013年5月份，在正佳广场开了中国首店，至今又在中华广场、东方宝泰、金利来大厦、天河城内开了5家分店。包括北京、上海、深圳等今后也在陆续开展扩店。

现在，各路拉面粉丝应该都可以看到在各大繁荣商圈每到饭食，门口就已经有大批顾客排队等着吃面。究竟博多一幸舍拉面有哪些独到之处？其实没有什么秘籍，博多拉面是以豚骨、细面著称，其精华除了面条，就是配制的纯猪骨汤底。

对汤底的坚持

从汤熬制出来的猪骨的味道【香味】、水乳交融结合出来的极细型【脂泡】就是正宗猪骨浓汤的证据。好的汤底需要熬10多个小时，有时甚至是一天的时间。在熟汤的基础上将新汤和骨头混合交替使其美味凝缩，将乳脂状和骨头的香味大限度地提取出来，这个制法就是一幸舍的汤的由来。为了制作出好的汤底，博多一幸舍中国每家店都由日本聘请的拉面职人严格把关，按照在日本的工序，将大量的骨头加水一起大火熬煮。

对面条的坚持

“食不厌精，脍不厌细”，日本人深谙好的汤底就是灵魂，而成就一碗好面，面也绝不能差。博多拉面虽不是手工拉面，但韧性与爽脆结合，吃起来口感很爽，令人回味。“如果是正宗的拉面店，那么面也应该是由自家制吧？”源自这个想法，2008年在日本成立了自家制面工厂，不是干巴巴的细面，而是即使很细也有小麦本来的香味、带有口感劲道的面。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bdyxs-360765.html>