

豚骨スープの常識を変える革命児！“ラーメン伍”オープン！

～「からあげグランプリ」手羽先部門 最高金賞受賞【九州名物とめ手羽】の姉妹店！～

リーズナブルな価格でサラリーマンや若者を応援！

株式会社フェリックス(本社:福岡市博多区、代表取締役社長:福永正和)が提供する【博多豚骨ラーメン伍】が、2018年2月15日(木)福岡市中央区春吉にオープンします。

「肝はスープにあり」と、“旨味”について研究した究極のスープ。
そして、プリッと弾力が残る極細麺との相性抜群！是非ご賞味ください。


博多豚骨
ラーメン伍
2018年
2月15日(木)
OPEN

TEL:092-725-0450
福岡市中央区春吉3-12-1

月曜～土曜 11:30～翌2:00 定休日/不定休
日曜・祝日 11:30～24:00

QRコード

5のつく日 毎月

★ラーメン→替玉or白ごはん無料!!
★博多油そば・博多旨辛そば→麺増量!!
★とろ玉豚鉄板定食→白ごはんおかわりサービス!!

2/15～21
オープン
キャンペーン

ラーメンご注文の方 ⇒ 替玉無料!

油そば・旨辛そばご注文の方 ⇒ 麺増量無料!

とろ玉豚鉄板定食ご注文の方 ⇒ 白ごはん
おかわりサービス!

◆「博多豚骨ラーメン伍」こだわりの料理

↑ラーメン(680円)
こだわり抜いたとんこつベースの飲み干し系極旨スープと歯ごたえ、喉越しがたまらない絡ませ上手な博多極細麺。↑博多油そば(750円)
関東発祥汁なしラーメンが博多の味に生まれ変わった。お酢やラー油と一緒に混ぜて自分好みの旨さを追求。↑博多旨辛そば(800円)
旨味たっぷりの挽き肉と唐辛子の辛さが食欲をそそる。台湾ませそばの進化系は博多の新しい定番麺。↑とろ玉豚鉄板定食(850円)
熱々の鉄板でジュワッと香る特製ダレ。豚肉と野菜をとろ玉に絡めて旨さ倍増。

【店舗概要】

博多豚骨 ラーメン伍 春吉店

住所:福岡市中央区春吉3-12-1

電話:092-725-0450

営業時間:[月～土]11:30～翌2:00

[日・祝]11:30～24:00

店休日:不定休

【報道関係者様からのお問い合わせ】

株式会社フェリックス (広報)

福岡市博多区博多駅南3-2-20 博多ハッコウビル2階

TEL 092-473-1152 / FAX 092-473-1153

担当: 脇田(wakita@e-felix.co.jp) 萩村(hagimura@e-felix.co.jp)

お問い合わせ時間 平日10:00～18:00

◆プレスリリース一覧: <http://www.e-felix.co.jp/press/>◆株式会社フェリックス HP:<http://www.e-felix.co.jp/>