

2021年3月5日

JR九州フードサービス(株)

博多駅のホームにポップアップショップが登場 ～ホームの出店 GO・ROKU～ 腕自慢の料理人を募集します！

JR九州フードサービス株式会社では『地域と連携し九州を元気にしたい』という思いから、JR博多駅の5番、6番のりばの店舗を、新たにポップアップショップとして活用し、九州の魅力が詰まった自慢の料理を提供したいという方を募集いたします。

☆オープニング企画

ポップアップショップ第一弾として『淡麗らぁ麺 明鏡志水(めいきょうすい)』を開店いたします。

京都の老舗料亭「瓢亭(ひょうてい)」で培った腕で、シェフが特製の麺料理を提供します。店名の明鏡志水には、スープが曇りない、清らかな、澄み切った。という意味を込めており、こだわりの九州の食材には、福岡の薪でじっくり炊き上げた天然塩、佐賀の香り豊かな煮干し、鹿児島のお節、熊本の魚醤、宮崎の原木椎茸、大分・長崎のお野菜などを使用しています。



※写真はイメージです

淡麗らぁ麺 明鏡志水(めいきょうすい)

販売期間 2021年3月10日(水)～2021年6月30日(水)
営業時間 10:00～19:00(日曜定休)
販売場所 博多駅ホーム5番、6番のりば店舗(吉塚駅側)
※来店にはJR券又はJR入場券が必要です。

明鏡志水（めいきょうしすい）メニュー詳細

【1日100杯限定】

- ・淡麗塩らぁ麺 650円
 - ・淡麗醤油らぁ麺 700円
 - ・特製淡麗塩らぁ麺 950円
 - ・特製淡麗醤油らぁ麺 1000円
 - ・生姜鶏めし 250円
- （全て税込価格）

秋吉 雄一郎 プロフィール

株式会社わび（福岡県飯塚市）代表取締役社長兼シェフ

日本料理最高峰「京都瓢亭」で修業し、京都瓢亭別館料理長を任される。

2013～2016年 OECDパリ日本政府代表部特命全権大使の公邸料理長として『食の外交』に携わる。

2017年 平成29年度外務大臣表彰及び優秀公邸料理長を受賞。

2021年 フランス・パリに茶懐石レストラン『茶懐石秋吉』をオープン予定。



☆ポップアップショップ募集

2021年7月以降に「ホームの出店 GO・ROKU」で出店を希望される方を募集します。

＜募集要項＞

- （1）募集期間 2021年4月1日より随時
- （2）出店期間 2021年7月から2022年3月末日まで3ヶ月単位
- （3）出店場所 博多駅ホーム5番6番のりば 吉塚駅側
「ホームの出店 GO・ROKU」（約4.5坪）



外観写真

詳細については、弊社のホームページをご覧ください。

<https://www.jrfs.co.jp/news/70>