

報道関係各位

博多デイトス 博多めん街道に福岡の非豚骨ラーメン界の名店 「博多非豚骨 なお人」がOPEN

2025年10月7日(火)、博多デイトス 博多めん街道に「博多非豚骨 なお人」(はかたひとつんこつ なおと)がオープンします。福岡市中央区に本店を構える、福岡の非豚骨ラーメンブームを加速させた「らぁ麺 なお人」がついにJR博多駅筑紫口に位置する博多めん街道に登場。「らぁ麺 なお人」の代表的なメニューである「なお鶏白湯らぁ麺」や「柚子塩らぁ麺」が博多で食べることができます。この機会にぜひご取材ください。

店舗概要

店舗名：博多非豚骨 なお人

(はかたひとつんこつ なおと)

博多
非豚骨
なお人

業種：ラーメン

オープン日：2025年10月7日(火)11:00

場所：博多デイトス2F 博多めん街道【商業施設初】

席数：約30席

営業時間：平日 11:00～23:00(L.O22:30)

土日祝 10:00～23:00 (L.O22:30)

特色

福岡市中央区に本店を構える「らぁ麺なお人」と博多区に店を構える「非豚骨なお人」の2店舗で提供されているメニューがこの店で食べることができます。

なお人のラーメンの特徴は、選りすぐりの高級食材と、麺や出汁だけではなく、水にまでこだわった一杯を提供しているお店で、鶏白湯ラーメンや貝出汁柚子塩ラーメンのほか、醤油ラーメンや鶏白湯つけ麺などもあります。

更に、幻の高級魚「のどぐろ」を贅沢に使用した「高級のどぐろらぁ麺」を特別にご用意いたしました。

貴重なのどぐろの煮干しを惜しみなく用い、じっくりと炊き出した出汁に、深みのある醤油ダレを合わせた珠玉の一杯。

1日30食限りの限定販売です。

至高の味わいを、この機会にぜひお楽しみください。

なお鶏白湯らぁ麺
960円(税込)貝出汁柚子塩らぁ麺(味玉付き)
1,110円(税込)高級のどぐろらぁ麺
1,180円(税込)のどぐろ出汁塩にぎり
200円(税込)

[本リリースに関するお問い合わせ先]

株式会社JR博多シティ

営業部マーケティング戦略部 販売促進課 袁(えん)・中島

担当部署：営業本部 営業部 営業二課

TEL (092) 441-5947 URL: <http://www.jrhakatacity.com/>

取材申請

<https://forms.office.com/r/1TMZrFWPd>