**築地鍛造を展開する株式会社ホットランド https://www.hotland.co.jp/（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐藤守男）は、東京油組総本店 https://www.tokyo-aburasoba.com/ を展開する株式会社サッポロ実業（本社：東京都豊島区、代表取締役：早川和義）と協力し、2024年2月22日（木）に「東京油組総本店　小倉組」を、小倉駅 “小倉域口から徒歩2分” の場所にオープンいたします！**

※店舗外観イメージ

東京油組総本店とは、2008年1月に東京・赤坂見附に1号店をオープンし、現在は国内61店舗・海外3店舗を展開している「油そば専門店」。スープの代わりに「特製の秘伝タレ」を、ゆでたての麺に絡めてお召し上がりいただくのが特徴で、醤油と卒味噌の2種類からお選びいただけます。老舗製麺所と共同で開発した国内最高品質の小麦をブレンドした自家製麺は、コシのある “モチッ” とした食感で、他店では決して味わうことのできない東京油組総本店最大のこだわりです。

※自家製麺イメージ

また東京油組総本店の「油そば」のカロリーは、一般的なラーメンの約3分の2。塩分は約半分となっており、その名称からは想像できないヘルシーさから、老若男女幅広いお客様にご好評いただいております。メニューは、「油そば」880円（税込）「卒味噌油そば」980円（税込）がメイン商品で、並盛り・大盛り・W盛りを “全て同一価格” で提供しており、種類豊富なトッピングをお好みで組み合わせ、自分だけのオリジナル油そばをお楽しみいただけます。

※商品イメージ

【美味しい食べ方】

1. 麺が熱いうちに「お酢」と「ラー油」を丼の内側に沿って回し入れる ※初めての方（並盛りの場合）は、それぞれを2周かけてお試しください
2. すぐによく混ぜる ※丼底のタレ、お酢、ラー油を、麺や具材など全体になじませるように混ぜる
3. 熱いうちに召し上がれ！ ※お好みで、備え付けの「刻み玉ねぎ（無料）」を加えると、さっぱり美味しく召し上がれます

<無料トッピング>
刻み玉ねぎ、酢、ラー油、卒味、黒コショウ、柚子こしょう、すりニンニク、つぶし生にんにくが、全て無料でお楽しみいただけます。

※油そば＋スペシャルトッピングA（ねぎゴマ&半熟たまご）イメージ

今回、北九州市初出店を記念し、2024年2月22日（木）、23日（金・祝）2日間、「油そば」**500円（税込）**、「卒味噌油そば」**600円（税込）**でお召し上がりいただける、“オープン記念キャンペーン” を実施いたします！※並盛り・大盛り・W盛り全て同一価格**（東京油組総本店 小倉組のみで実施）**

※店舗近隣配布用チラシ イメージ

- **【オープン記念キャンペーン概要】　※東京油組総本店 小倉組のみで実施**

実施期間：2024年2月22日（木）、23日（金・祝）の２日間
対象商品：油そば　880円（税込）→ **500円（税込）**　/　卒味噌油そば　980円（税込）→ **600円（税込）**
※並盛り・大盛り・W盛り全て同一価格

- **【店舗概要】**

店舗名：東京油組総本店 小倉組
住　所：福岡県北九州市小倉北区京町 2-7-5
電話番号：050-8882-3035
営業時間：11:00 ～ 24:00（麺がなくなり次第、終了）
客席数：カウンター10席
テイクアウト：順次検討・導入予定
デリバリー：順次検討・導入予定