

【プレスリリース】

日本文化と現代カルチャーの融合による新たな挑戦— うどん店「疾風勁草」2024年11月15日オープンのお知らせ



24 2024年11月吉日

■至極のうどん店「疾風勁草(しっふうけいそう)」、新規オープン

株式会社ザ・ガッツ（代表取締役社長：河内道生）は、伝統的な日本の職人技と現代のカルチャーを融合させた新たな挑戦として、うどん店「疾風勁草」を2024年11月15日にオープンいたします。この店舗は、日本の伝統文化を大切にしつつ、現代的な要素を取り入れ、伝統と革新を体現する特別な食体験を提供します。日本食文化の象徴である「うどん」に新たな価値を付加し、お客様に感動をもたらす空間を創り上げます。

また、この店舗は、内装職人が「第2の人生」として活躍できる場を提供しています。ミリ単位の精緻な仕事をこなしてきた職人が手掛ける、細さと力強いこしを兼ね備えた至高のうどんを目指しています。

「疾風勁草」の名物メニューは、卵とともに味わう「疾風勁草うどん」です。濃厚な卵と引き締まったうどんが織りなす味のハーモニーは、まるで最高級のすき焼きを思わせる一品です。

■伝統と革新が出会う—疾風勁草が織りなす日本文化と現代カルチャーの融合

内装① / 新進気鋭のクリエイター、BAKIBAKI氏による店内アート「松と竹」

「疾風勁草」では、うどんが湧き上がる湯の中で舞う様子を、和の舞台芸術である「能」の舞に重ね合わせ、その情景を象徴する「松」と「竹」を店のシンボルとして採用しました。このコンセプトを新しい時代の感覚で表現するため、BAKIBAKI氏に依頼し、店内の壁一面にダイナミックなアートを描き上げていただきました。訪れるお客様は、BAKIBAKI氏の繊細で力強いアートを楽しみながら、うどんを堪能できる贅沢な空間をご体感いただけます。

（BAKIBAKI氏のプロフィールは以下に掲載）

内装② / SDGsの視点を取り入れたテラゾー柄の美しい床面

株式会社ノットコーポレーションは、内装設計において SDGs の視点を取り入れ、新たな挑戦を行っています。今回のプロジェクトでは、廃棄されている焼き物（波佐見焼）を活用し、テラゾー柄や洗い出し工法を用いて、波佐見焼の陶片を散りばめた美しい床面を完成させました。この取り組みにより、環境への配慮と伝統的な美しさを両立させた内装デザインを実現しています。

■食材 / 疾風勁草がこだわる、五感を満たす最高の食体験

【麺】

「疾風勁草」のうどんは、3種の厳選された粉を独自に配合。腸内環境を整える効果が期待される全粒粉を使用し、もちもちとした弾力と豊かな風味、唯一無二の食感を実現しています。5mmの極太麺は、しっかりとした歯ごたえと滑らかな喉越しが特徴です。

【出汁】

出汁には、羅臼昆布をベースに、最大限に引き出したうま味を持たせています。さらに、鰹節、煮干し、うるめ、さば節、宗田かつお節など、香り豊かな数種類の節を組み合わせて独自のブレンドを作り上げています。この出汁は、口の中で複雑かつ奥深い味わいが広がり、「疾風勁草」ならではの風味を楽しめます。

【卵】

平飼いで育てられた卵を使用しており、鮮やかな黄身と粘りのある白身が特徴です。濃厚でコクのある旨味が引き立つこの卵は、職人の技で仕上げられるうどんと合わせて絶品の味わいを提供します。

【日本酒】

特別な KEGDRAFT 容器を使用し、しぼりたてのフレッシュな日本酒を提供。微発泡と果実のような新鮮な香りをお楽しみいただけます。

【米】

「疾風勁草」で使用するお米は、丹波産のコシヒカリです。化学肥料を一切使用せず、京都の由良の山から湧き出る清らかな水で育てられたこのお米は、自然の恵みを感じられる豊かな風味と食感が特徴です。特別な精米方法で、より一層美味しさが引き立つように仕上げられています。

【おにぎりの海苔】

有明産の上質な味付け海苔を使用しています。創業以来、こだわりを持ち続ける佐田海苔店の看板商品で、醤油を使わず、秘伝のタレで仕上げた風味豊かな海苔です。パリッとした食感が長持ちする独自の製法により、白ごはんとの相性も抜群です。

■職人の第2の人生・ジョブチェンジを創出！

0.2mmの匠の技から、5mmへの新たな挑戦

株式会社ガッツは、大阪の高級ホテルやアパレル什器、空港施設の壁面から全国各地の大型ショッピングモールに至るまで、数多くの内装を手掛けてまいりました。その中で、多

くの優れた職人を育成し、内装職人としての技術向上とモチベーションの向上に努めてきました。

このたび、「内装職人の第2の人生の創出」をテーマに、「0.2mmの精緻な世界を極めた職人が、うどんの5mmの世界へ新たな挑戦」というビジョンを掲げ、新しいうどん店「疾風勁草」をオープンいたします。内装の美学と細部へのこだわりをうどんに織り込み、新たな5mmの食の世界を創り出してまいります。

※内装職人でありビジネスプロデューサーでもある代表の河内道生へのインタビューが可能です。

【店舗概要】

「疾風勁草」は、「職人の美学」と「精密なものづくり」にこだわり、食材一つ一つに徹底したこだわりを持つうどん店です。名物メニューの「疾風勁草うどん」は、厳選された平飼卵を使用し、濃厚な黄身と粘りのある白身が特徴で、極上の味わいをお楽しみいただけます。

【主なメニュー】

- 疾風勁草うどん 950円
- 大きなお揚げのきつねうどん 850円
- メキシカンうどん 950円

【店舗情報】

- 店名: 疾風勁草
- オープン日: 2024年11月15日
- 営業時間: 昼11時~14時半 * 夜の営業時間、調整中
- 住所: 〒531-0072 大阪府大阪市北区豊崎3-4-9
- お問い合わせ: 080-5960-9029
- 公式ウェブサイト: 現在制作中

【ご挨拶 代表: 河内道生】

「疾風勁草」では、うどんというシンプルな料理に職人の技と食材へのこだわりを込め、お客様に最高の食体験を提供いたします。広々とした空間でゆったりとした時間を過ごしながら、五感で味わう極上の一杯をお楽しみください。和の心でおもてなしし、日常を忘れる特別なひとときをお届けします。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

【BAKIBAKI / KOHEI YAMAO プロフィール】

1978年大阪生まれ。2001年、京都市立芸術大学在学時にライブペイントデュオ「DOPPEL」として活動開始。日本古来の紋様を現代にアップデートしたシグネチャーであ

る“BAKI柄”は、伝統とストリートカルチャーの融合を体現。その活動は、クラブカルチャーなどの音楽の現場におけるライブペインティングをルーツとしながら、そこから派生した内装壁画を経て、現在は巨大な外壁画／パブリックアートに最も注力している。近年の主な仕事に、台南市美術館壁画(2016)、大阪国際空港壁画(2018)などがあげられ、POW!WOW!TAIWAN(2015)、POW!WOW!HAWAII(2018)、The Wallriors/高雄 (2019)、Varanasi Art Project (2019)、DUK Festival/Serbia(2023)など海外の壁画プロジェクトにも積極的に参加。2021年に大阪・十三を中心にした壁画プロジェクト"淀壁"を発足、日本国内における壁画文化の認知拡大と2025年の大阪万博に向けた地域活性化に貢献している。

プレスリリース発行元：株式会社ノットコーポレーション

担当者：稲本笑実

TEL：080-9125-8753

MAIL：inamoto@knot21.jp