

2024年10月16日

ワンビル5階、多様なワーカー・来街者に開かれた“食の空間” 名称は『天神福食堂(てんじんふくしょくどう)』に決定

天神で働く毎日を、もっと豊かに
～「食べる」を起点に「くつろぐ」「つながる」、新たなコミュニティのハブに～

西日本鉄道(株)(福岡市博多区、代表取締役社長執行役員 林田浩一)は、福岡市が推進する「天神ビッグバン」エリア内に2025年4月24日開業予定の「ONE FUKUOKA BLDG.」(以下、ワンビル)5階に開設する食堂の名称を「天神福食堂」に決定しました。

「天神福食堂」は、これまでの「ワーカー向けの食堂＝従業員が昼食をとるための場所」という概念を再構築し、「現代のワーカーの多様な働き方やライフスタイルに寄り添い、食事、仕事、リフレッシュ、交流などフレキシブルな活用ができる場所」へとアップデートした新しいスタイルの食堂です。個々の企業ではなく、天神エリア全体を面とらえ、天神で働く多種多様なワーカー・来街者のビジネスやライフパフォーマンスの向上と、天神のまち全体の活性化を目指します。

運営は、イタリアンレストランや学校等の食堂事業を手掛ける(株)リングラツツエ(福岡市中央区、代表:田村浩治)と協業で行います。ランチタイムは、定食や麺類などの定番メニューを素早く提供。15:00以降のアプリティーボタイムは、アルコール飲料を含むドリンクやデリなどの軽食、手作りの焼き菓子などのカフェメニューを味わいながら、仕事、リフレッシュ、交流の場として活用できます。だしやスープから自家製にこだわった、リングラツツエの体に優しくおいしい料理とともに、お客さまの心と体がほっと満たされる場所を提供します。

■ 「天神福食堂」の名称とロゴに込めた想い

「天神福食堂」という名前には、この場所が、温かい食事、何気ない会話、くつろぎの時間によって、天神で働く人たちの毎日が幸せで豊かになる“福”の起点になりたい、また、旧「福ビル」のDNAを引き継ぎ、次の世代へつなげたいという思いを込めています。



TENJIN
FUKU
SHOKUDO
天神福食堂

太陽と月、ふたつの異なる顔を持つロゴ。太陽は人々が集い、恵みを分かち合う姿を象徴し、月は夕暮れにかけてくつろぐ時間を表現。外側に広がる光輪は、九州の大地から集まる恵みを表しています。

■ 「天神福食堂」の特長

① スピーディーなランチとゆったり楽しむアペリティーボ。2つの顔で多様なニーズに対応

月曜日から土曜日は営業時間を2つの時間帯に分け、異なるメニューと使い方を提案。天神ワーカーをはじめ、どなたでもご利用いただけます。注文から受け取り、食器の返却までセルフ方式で運用します。

※日祝は 17:00までランチを提供

《 ランチタイム 》 11:00~15:00

定食や丼物、カレー、麺類の定番メニューと日替わりメニューを 12 種類と、イタリアンレストラン「リングラッツェ」の味が楽しめるスペシャルランチ1種類(数量限定)の合計 13 種類を提供します。だしは昆布、鯖うるめ、追いがつおから、スープは鶏ガラを煮込むところから、カレーはスパイスの調合からと自家製にとことんこだわり、体に優しく本格的な味わいを追求しました。小鉢、味噌汁、自家焙煎のコーヒーなど単品メニューの追加もできます。また、丼物とカレーはテイクアウトが可能です。

<主なメニュー> ※メニューは一例です ※価格は税込です。価格とメニュー数は変更の可能性があります



定食/900円(写真はハンバーグジャポネソース)小鉢2種とサラダ、だしの風味豊かな味噌汁付き。



丼物(味噌汁付き)/750円 人気のカツ丼(写真)のほか、ピビンバ丼、チーズタッカルビ丼など多彩な丼物を提供。



カレー/750円~(写真は合い掛けカレー)スパイスの香りと味わいを感じる一皿。大きな野菜のトッピングも魅力。



ラーメン/650円~(写真は鶏白湯ラーメン)鶏ガラスープの旨みとコクを感じる一杯。チャーシューも手作り。



パスタ/800円(写真はナポリタン)パスタは「リングラッツェ」の真骨頂。ナポリタンは食堂ならではの一品。



スペシャルランチ/1,500円~2,000円(※メインに応じて価格が変動)「リングラッツェ」で人気の味が1つのプレートに。

《 アペリティーボタイム 》 15:00~20:00

ディナーや飲み会の前に、おつまみやドリンクで仲間たちと交流を楽しむイタリアの文化「アペリティーボ」のように、天神福食堂では、ワーカーが日常的に気軽な交流を楽しむ“天神版アペリティーボ”の文化を育みたいと考えています。ワークプレイスとしての利用や、仕事中や勤務後のリフレッシュ、同僚やお客さまとのコミュニケーションの場など利用者の自由な発想で様々な使い方が広がることを期待しています。

ドリンクは、飲めない人、あえて飲まない人もいっしょに心地よく過ごせるようアルコールだけでなく、低アルコール、ノンアルコール、自家焙煎のコーヒーやカフェラテなどを幅広く用意するほか、麺類などの軽食、「リングラッツェ」のデリ、福岡市内の飲食店の人気メニューを提供。手作りのスイーツや、旧福ビルの「喫茶 門(もん)」のレシピを受け継ぎリメイクした「ミックスジュース」も登場します。デリはテイクアウトも可能です。



あえてお酒を飲まないライフスタイル「ソバークュリアス」に対応。
※写真はイメージです



デリや飲食店のメニューをきっかけに実店舗にも足を運ぶなど地域経済の循環の一助になれば。



小腹がすいた時のおやつもおいしく健康的に。クッキーやチョコレートなどを販売予定。※写真はイメージです

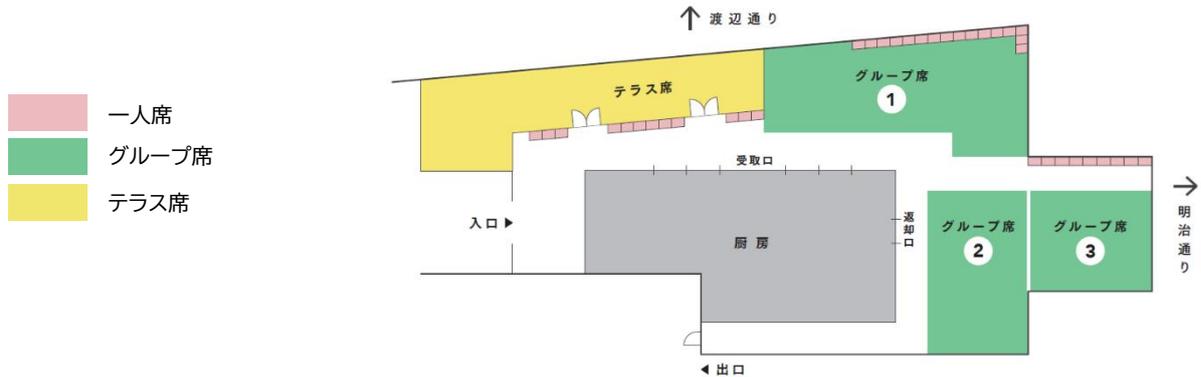
② ランチタイムは、スムーズな食事提供と混雑の見える化でタイムパフォーマンスを向上

混み合うランチタイムは、モバイルオーダー※&キャッシュレス決済で料理の注文から受け取りまでをストレスフリーに。店内の混雑状況は入口のデジタルサイネージでリアルタイムに確認でき、限られた休憩時間を有効に活用できます。また、店内を一人席、グループ席、テラス席にゾーニング。さっと食事を済ませたい、同僚とゆっくり話したい、リラックスしたいなどその日の気分や状況に応じて席を選べます。

※モバイルオーダーの決済方法は PayPay、クレジットカードに限る。それ以外のキャッシュレス決済の場合は券売機で購入可能

※アパリティーパータイムは、カウンターでドリンクやフードを注文・支払いをする方式で運用

<ゾーニングのイメージ>



③ スタイリッシュなカフェのような雰囲気でリラックス。貸し切り利用も

食堂としては天神最大級の209席を設置。ゾーンごとに異なる内装を施し、スタイリッシュな雰囲気に。渡辺通りに面したテラス席は、天神のまちの活気を感じられる特等席です。一部エリアでは、簡易な間仕切りによる貸切利用も可能※。懇親会、イベント後の交流会などに利用できます。Wi-Fi や電源も完備しています。

※貸切はアパリティーパータイム限定。10名から利用可



テラス席の横には一人席を配置。明るく、心地の良さを感じられます。



高級感を感じさせるゾーン。ゆったりと落ち着いた雰囲気で会話を楽しめます。



ロールカーテンで簡易な仕切りができるエリアもあり。

④ 新たな発見や地域とのつながりが感じられる場所に

西鉄沿線の街や福岡県を含む九州内の自治体と連携し、旬の食材を使った料理の提供や、特産品の販売、イベント等の実施を通じて、様々な地域を知る機会を提供し、現地へ足を運んでいただくきっかけを作ります。

⑤ 自宅や職場でも健康的な食べ物を手軽に

物販エリアを設け、天神福食堂のだしを自宅でも味わえる「だしパック」や自家焙煎のコーヒーなどを販売予定です。「リングラツェ」オリジナルのクッキーやチョコレートなど、職場で気軽に食べられるおやつも開発中。忙しい天神ワーカーの毎日をサポートします。

⑥ 環境への配慮とフードロスの取り組み

食器やお箸、スプーンなどのカトラリーや備品は環境にやさしい素材や繰り返し使えるものを採用。地産地消、旬産旬消を意識し、規格外野菜も積極的に利用します。食堂で余ったご飯で作った甘酒をカレーの味付けに使ったり、ランチタイム・アパリティーパータイムのメニューを工夫し、仕入れた食材を無駄なく活用するなど、フードロス削減に取り組みます。

■ (参考)「食べる」からまちを元気に～「天神福食堂」の背景～

社会の急速な変化やデジタルツールの普及により、働き方や働く場所を自由に選択できるようになりました。現在、天神には、決まった時間、場所に勤務するオフィスワーカーだけでなく、場所や時間にとらわれず多種多様な働き方をするワーカーが数多くいます。効率的に仕事ができるようになった一方で、対面でのコミュニケーションの価値や、働く人の心と体の健康(ウェルビーイング)の大切さが改めて見直されています。

当社にとって新規事業となる本事業を検討するにあたり、当社と㈱リングラッツェは、「変わり続ける天神が魅力あるまちであり続けるためには」「働く人がほっとできて、元気が出る居場所とは」という視点で議論を重ねました。様々な人が行き交う「創造交差点」=ワンビルで、「体に良い食事を食べること」を真ん中に据え、時間をかけて人づくり、まちづくりを共に行っていきたいと考えております。

また、当社は、2035年に向けた長期ビジョン「にしてつグループまち夢ビジョン」において、「濃やかに、共に、創り支える」をスローガンに、居心地の良い幸福感あふれる社会の実現を目指しています。本事業を通じて㈱リングラッツェをはじめとする地域のパートナー企業や飲食店、自治体と連携しながら、様々な課題やニーズに対応し、共にサステナブルでウェルビーイングなまち天神を創り上げてまいります。

※「にしてつグループまち夢ビジョン」 <https://www.nishitetsu.co.jp/ja/ir/management/vison.html>

■ 「天神福食堂」の概要

【場 所】 ONE FUKUOKA BLDG.5 階(住所:福岡市中央区天神一丁目 11 番 1 号)

【開 設 日】 2025年4月24日(予定)

【店舗面積】 約460㎡(約140坪)

【座 席 数】 209席

【営 業 日】 通年営業 ※ゴールデンウィーク、お盆、年末年始は休業

【営業時間】 月～土: 11:00～20:00

ランチタイム/11:00～15:00 アペリティーボタイム/15:00～20:00(ラストオーダー 19:45)

日祝: 11:00～17:00

【協 業】 ㈱リングラッツェ

福岡市中央区平尾で15年以上にわたり愛されているイタリアンレストラン「リングラッツェ」を運営するほか、飲食店経営、学校法人筑紫女学園の学生食堂の運営を手掛けるなど「食を通じた人づくり」を実践。本物志向の料理は学食利用者からも高い評価を得ている。



《参考》西鉄オンラインマガジン「N× エヌカケル」で関連記事を紹介しています。

【ワンビルに天神最大級の食堂誕生！人気イタリアン「リングラッツェ」監修の“進化した食堂”とは？】
→ <https://nnr-nx.jp/article/detail/158>

【参考】天神ビッグバンについて

天神未来創造
天神ビッグバン

規制緩和等を活用して民間ビルの建替えを促進することで、天神地区に新たな空間と雇用を創出するプロジェクト。国家戦略特区により航空法高さ制限の緩和を獲得した機を逃すことなく、様々な施策を組み合わせることで、耐震性が高い先進的なビルに建替えるとともに、水辺や緑、文化芸術、歴史などが持つ魅力にさらに磨きをかけ、多様な個性や豊かさを感じられる、多くの市民や企業から選ばれるまちづくりに取り組むもの。なお、天神ビッグバンエリア(天神交差点から半径約 500m)の建築確認申請件数は63件となっている。

(天神ビッグバン開始後の 2015 年 2 月～2023 年 3 月末)



【本件に関するお問い合わせ】

西鉄お客さまセンター(Tel:050-3616-2150)