

基本理念 顧客満足度世界一

この一杯の笑顔のために

一人でも多くのお客様の笑顔を生むために精一杯の元気と丹精込めたラーメン作りを心がけています。



福の軒 物語

旨い！ラーメンを追い続けて二十年。
江戸庶民の食文化、せっかちな江戸っ子気質とあいまって、手軽さと安さで親しまれ広まった。
お陰様で多くのお客様に、ご支持を頂ける店となりました。

ちょっと立ち寄り、昼はラーメンで一杯。夜は焼きとりで軽く一杯。いつもの鮮度で、早い。旨い。安い！
せっかちな江戸っ子気質の心情を満たす。
毎日食べても『飽きの来ない旨さ』立ち食い豚骨ラーメン酒場。丹精込めた、至福の一杯をお楽しみ下さい。

『福の軒』のこだわり

秋葉原 生まれの福の軒
とことんこだわったのは、『いつもの鮮度で、早い。旨い。安い！』
ラーメン食材から、串焼、一品物に至り、他店にはない『満足』があります。

つぶし立ての国産豚頭、ゲンコツ、豚足を、圧力寸胴を使い、特殊な製法で炊き出した手作りスープです。
赤外線をあて、粉の香りを引き出した作り立てのオリジナル麺。
生のバラ肉を秘伝のたれで店内調理し旨味たっぷりの、チャーシュー。
新鮮で良質な肉を、一本一本手刺しをした串焼。これが、豚骨拉麺 酒場 『福の軒』です。

主なメニュー



豚骨拉麺



辛々拉麺



麻油拉麺



夜の一品

店舗一覧

店名	住所	電話番号	営業時間
関内バイスタ ーズ通り店	神奈川県横浜市中区住吉町1-14 第一総業ビル 1F	045-228-7320	11:30~15:00 16:00~23:30 (23:00L.O.)
大宮店	埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-3-3 スワンビル1F	048-644-8550	11:00~23:00