

**一風堂×岩崎本舗(長崎)2日限りの特別コース料理！**  
**コラボ開発の角煮まん、ラーメンを堪能せよ！**

9/7(土)、8(日)一風堂 浜松町スタンドにて飲み放題付き予約制イベントを開催します

一風堂 × 岩崎本舗

**完全予約制**

2日限りのコラボコースメニューが登場！

「潮とんこつラーメン」「博多とんこつ角煮まんじゅう」など

開催日 | 9.7 SAT | 9.8 SUN |



株式会社力の源ホールディングス(本社:福岡市中央区、代表取締役社長:山根智之)傘下の力の源カンパニーが運営する一風堂は、長崎を代表するご当地グルメ「長崎角煮まんじゅう」で知られる「岩崎本舗」を運営する「株式会社岩崎食品」(長崎県長与町、代表取締役:岩崎礼司)と共同で「博多とんこつ角煮まんじゅう」と「潮とんこつラーメン」を開発しました。そのお披露目会として2024年9月7日(土)と8日(日)の2日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて、特別コースを堪能できる予約制イベントを開催します。

今回の限定コースでは、特別価格の4,000円(税込み)で、長崎グルメと日本酒をアルコール・ソフトドリンクの飲み放題付きでお楽しみいただけます。日本酒は、1839年創業の長崎県を拠点とする老舗酒造「株式会社杵の川」(きのかわ)の厳選された3種の日本酒をおちょこ1杯ずつご用意します(日本酒は飲み放題に含まれません)。コース料理は、「岩崎本舗」のロングセラー商品「長崎ぎょうざ」と「辛子ぎょうざ」でスタート。「長崎おつまみ盛り合わせ」は、お酒のお供に、野菜のピクルスと、「諫早湾漁業協同組合」自慢の牡蠣のオイル漬け、海老のオイル漬けを見た目も鮮やかにアレンジして提供します。メインは、コラボ開発の限定商品「博多とんこつ角煮まんじゅう」です。一風堂の人気調味料「秘伝のとんこつダシ」などで味付けた「岩崎本舗」特製の角煮と、それに合うバンズを一から共同開発しました。バンズには「岩崎本舗」と一風堂のロゴ焼き印を入れます。コースの締めには、コラボ開発の「潮とんこつラーメン」をご用意します。また、当日は「岩崎食品」代表取締役をゲストにお招きし、自社ブランドの魅力や今回のコースへのこだわりについて語っていただきます。

今回コラボ開発した「潮とんこつラーメン」は、長崎の海をイメージした、九州産の食材にこだわった一杯です。スープは、長崎県産のあごや鰯、昆布などからとったブレンド和だしに一風堂のとんこつスープを合わせ、バランスの良い味わいにまとめます。かえしには長崎「チョーコー醤油」の醤油と九州産の塩を使用。麺は、背脂がほどよく絡むモチツとした細麺を採用しました。トッピングの主役は、「岩崎本舗」特製のトロトロ角煮チャーシューです。さらに味や食感のアクセントに白菜、ニラ、玉ねぎ、にんじん、海苔、半熟玉子をトッピングします。なお、共同開発した「博多とんこつ角煮まんじゅう」と「潮とんこつラーメン」は浜松町でのイベントの翌週、9月14日(土)、9月15日(日)に長崎県長与町の岩崎本舗本社工場店前でも販売予定です。また、「博多とんこつ角煮まんじゅう」は9月16日(月)より「岩崎本舗」全店で当面のあいだ販売される予定です。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれまで「稲とアガベ」(秋田県男鹿市)、「トヨニシファーム」(北海道帯広市)などと協業し、地元食材を味わうコース料理を特別開発したラーメンとともに味わうイベントを開催してきました。一度きりのイベントを打ち上げて終わりではなく、開発した商品は各企業の地元にて催事や店舗での販売に繋げています。全国各地の企業・ブランドの料理や飲料を東京の地で発信し日本の食文化を更に盛り上げていくために、これからも不定期で様々なイベントを実施予定です。力の源グループは今後も、ラーメンを通してより良い社会をつくるために、志を共にする仲間たちとシナジーを生み出し、様々な方法で社会貢献活動に積極的に取り組んでまいります。

## ■ イベント概要 ※完全予約制

予約サイト: <https://ippudo0907.peatix.com>

※ご取材希望のメディア関係者の皆さまは、上記サイトでご予約完了後、会社名、媒体名、担当者名を下記アドレスまでお送りください。(広報グループ宛て)

メディア関係者予約確認メール送付先: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

開催日程: 9月7日(土) 19:00~21:00 (受付開始 18:30)

9月8日(日)①16:00~18:00(受付開始 15:30)

②19:00~21:00(受付開始 18:30) ※二部制

開催場所: 一風堂 浜松町スタンド

東京都港区浜松町 1-27-6 マストライフ大門・浜松町 1F

費用: 1人 4,000円 (税込み)

※予約サイト上での決済のみとなります。 ※別途支払い手数料がかかります。

※最大購入6名様まで。お席は店舗の座席数の兼ね合いで分かれて

ご案内させていただく場合がございます。

※キャンセルポリシー等、その他注意事項については予約サイトをご覧ください。

### ▼コース内容

《日本酒以外のアルコール・ソフトドリンク飲み放題付き!》

- ・日本酒「特別純米 磨き60」「蔵出し限定 樽酒」「本醸造杵の川」

天保10年(1839年)創業の長崎県を拠点とする老舗酒造「株式会社杵の川」

(きのかわ)の厳選された3種の日本酒をおちょこ1杯ずつご用意します。

- ・「長崎海産株式会社」燻しいりこ
- ・【岩崎本舗】長崎ぎょうざ
- ・【岩崎本舗】辛子ぎょうざ
- ・「諫早湾漁業協同組合」牡蠣のオイル漬けと  
しばえびのオイル漬けを使った長崎おつまみ盛り合わせ
- ・【一風堂×岩崎本舗コラボ】博多とんこつ角煮まんじゅう
- ・【一風堂×岩崎本舗コラボ】潮とんこつラーメン



【岩崎本舗】長崎ぎょうざ、辛子ぎょうざ イメージ



杵の川酒造「蔵出し限定 樽酒」と  
長崎おつまみ盛り合わせ イメージ



【一風堂×岩崎本舗コラボ】

博多とんこつ角煮まんじゅう イメージ



【一風堂×岩崎本舗コラボ】

潮とんこつラーメン イメージ

## 岩崎本舗×一風堂 潮とんこつラーメン特別販売会

コラボ商品の「潮とんこつラーメン」と蒸したての「博多とんこつ角煮まんじゅう」、岩崎本舗の「長崎角煮まんじゅう」、ドリンクを岩崎本舗本社工場店前テントで販売いたします。購入後に座って食べられるよう、お客様用のテントも設置予定です。「博多とんこつ角煮まんじゅう」については、9月16日（月）からの「岩崎本舗」全店での販売に向けた先行販売となります。詳細は今後公開される岩崎本舗公式アカウント（X・Instagram）をご確認ください。

開催日程：9月14日（土）・15日（日）

開催時間：10：00～17：00（無くなり次第終了）

開催場所：長崎県西彼杵郡長与町斉藤郷 1006-13 岩崎本舗本社工場店前

駐車場：あり（無料）

## 株式会社岩崎食品について

1965年4月創業の、来年60周年を迎える長崎の食品会社。「岩崎本舗」の屋号で長崎県内の観光地などに9店舗、福岡県内に2店舗を展開しています。代表的な商品は「長崎角煮まんじゅう」。長崎の卓袱料理（円卓を囲んで味わう形式の宴会料理）の中の一品「東坡肉（トンポーロー）」から着想を得て、もっと手軽に楽しめる「角煮まんじゅう」を誕生させました。「長崎ぎょうざ」や「長崎肉まん」なども人気で、通販でのお取り寄せも可能です。また、長崎県のプロスポーツチーム「Vファーレン長崎」（サッカー）「長崎ヴェルカ」（バスケットボール）のスポンサー活動も行っており、イベント出店などにも参加しています。

会社名：株式会社岩崎食品（屋号：岩崎本舗）

設立：1965年4月

所在地：〒851-2129 長崎県西彼杵郡長与町斉藤郷 1006-13

代表者：代表取締役 岩崎 礼司（いわさき ひろし）

URL：<https://0806.jp/>

 岩崎本舗

岩崎食品 本社工場



「長崎角煮まんじゅう」イメージ

## 株式会社力の源ホールディングスについて

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や、商品開発に関するコンサルティング、食品工場の運営、など食全般にまつわる事業を行うグループです。グループ全体で計287店舗（国内146店舗、海外141店舗）を展開しています（国内：2024年6月末、海外：2024年3月末現在）。「一風堂」は、1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開。臭みが無くなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い細麺の豚骨ラーメンで人気を博しています。子どもたちに食べる喜びを伝える料理体験教室「Child Kitchen」を実施するなど、食育活動にも取り組んできました。キッチンカーを用いた日本各地での「子ども食堂」参加に加え、環境負荷の少ない100%植物由来のラーメンを開発するなど、持続可能な社会の実現に向けて積極的に行動しています。

会社名 株式会社力の源（読み：ちからのもと）ホールディングス（東証プライム 証券コード：3561）

所在地 〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14, 4F

設立 1986年

代表者 代表取締役社長 山根 智之

URL <http://www.chikaranomoto.com>

 CHIKARA No MOTO

## 報道関係のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス 広報 Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)