

地産地消ラーメンとクラフトサケ飲み比べで秋田を味わう！
一風堂×稲とアガベコラボラーメン店、男鹿市「おがや」が凱旋出店！
2/9(日) 東京「一風堂 浜松町スタンド」にて1日限りの予約制イベントを開催します！



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）は、秋田県男鹿市のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」（秋田県男鹿市、代表：岡住修兵）とコラボレーションし、2023年5月に男鹿のまちをラーメンで盛り上げる「男鹿ラーメンプロジェクト」を発足しました。当社の「ラーメンを通して地域課題を解決することにチャレンジしたい」という想いと、「稲とアガベ株式会社」の「男鹿の魅力を詰め込んだラーメンでまちにもう一度人通りを取り戻したい」という想いが一致し、実現したコラボレーション。2023年8月には、これまで男鹿市に無かったラーメン店「おがや」を協業でオープンし、共同開発のラーメンを今でも販売しています。

この度2025年2月9日(日)には、「男鹿ラーメンプロジェクト」の第2弾として「一風堂 浜松町スタンド」（東京都港区）にて1日限りの「おがや」凱旋出店イベントを行います。イベントは事前予約制で、秋田の食材を使用した一風堂プロデュースのラーメンとともに「稲とアガベ」製造のクラフトサケの5種飲み比べを、アルコール・ソフトドリンクの飲み放題付きで楽しめます。また、当日は「稲とアガベ」代表の岡住氏をゲストにお招きし、自社の魅力や商品へのこだわりについて語っていただきます。

今回のイベントでは、ネットでのご予約の際に2種のラーメンからいずれか食べたいラーメンを事前にお選びいただけます。ひとつは「おがや」創業当時の看板メニュー「男鹿塩ラーメン」。スープには男鹿の名水「滝の頭の湧水」を使用し、秋田県産高原比内地鶏で丁寧に汁を取り、かえしには秋田県産の複数のしょうつるを使用し、男鹿の塩でまとめます。麺は中細平打ちのストレート麺。付け合わせの絶品塩麴燻製チャーシュー、ほうれん草、メンマを途中で加えながら、最後まで飽きることなく味わえます。「おがや」でも人気の新メニュー「男鹿醤油ラーメン」は、高原比内地鶏のふくよかな出汁、醤油の深い味わい、香り、キレを持ち合わせた一杯。秋田県仙北市にある老舗の安藤醸造の生醤油、再仕込み醤油、福岡大名の老舗上久醤油の3種をメインにブレンドしました。さらに秋田県産の牡蠣、ハタハタなど複数のしょうつるを隠し味に使用した、男鹿の魅力を掛け合わせた醤油ラーメンです。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれまで複数の企業と協業し、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おり、これからも不定期でイベントを実施予定です。全国各地の企業・ブランドの食材や料理、飲料の魅力を東京の地で発信することで、日本の食文化を更に盛り上げ、地方の活性化など地域課題にアプローチしたいと考えています。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。



2023年「男鹿塩ラーメン」試食会のようす

■ イベント概要 ※完全予約制

予約サイト: <https://ippudo250209.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。

メディア関係者予約確認メール送付先: pr@chikaranomoto.com
(広報グループ宛て)

開催日程: 2月9日(日)12:00~14:00(受付開始 11:45)
2月9日(日)16:00~18:00(受付開始 15:45) ※2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 5,000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

《アルコール・ソフトドリンク飲み放題付き!》

- ・3種のおつまみ
- ・男鹿塩ラーメン / 男鹿醤油ラーメン

※ラーメンはご予約の際にいずれかをフォームでご選択ください。

- ・「稲とアガベ」クラフトサケ5種飲み比べ

[花風 / EMANON / 稲とアガベ OGA ラベル / DOBUROKU 富士山 / ラーメン専用稲とアガベ]

※おひとり様 1杯(30cc)×5種類、クラフトサケは飲み放題対象外となります。

※食材は状況により変更となる場合がございます。

メディア取材
OK!



「男鹿塩ラーメン」イメージ



「男鹿醤油ラーメン」イメージ



一風堂 浜松町スタンド 外観



一風堂 浜松町スタンド 内観

ラーメン店「おがや」について

店名 : おがや
開業日 : 2023年8月4日
住所 : 〒010-0511
秋田県男鹿市船川港船川字新浜町 13
営業時間 : 11:00~14:00 ※スープがなくなり次第終了
定休日 : 月曜日
WEB サイト : <https://inetoagave.com/ramen/>



おがや 外観

稲とアガベ株式会社について

稲とアガベは、秋田県男鹿市で 2021 年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとして、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。稲とアガベは、お酒を地域メディアだと考えております。お酒を通じて男鹿という地域に人を呼び込み、実際に来て楽しんでいただくために、レストラン、食品加工所、ラーメン店、蒸留所、スナック、ホテルを創業後 3 年間で展開してきました。クラフトサケを起点に男鹿の街を未来に残すことを目指して活動しています。

会社名 : 稲とアガベ株式会社
設立 : 2021 年秋
所在地 : 秋田県男鹿市船川港船川新浜町 1-21
代表者 : 岡住修兵
URL : <https://inetoagave.com/>



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 293 店舗(国内 149 店舗、海外 144 店舗)を展開しています(国内:2024 年 9 月末、海外:2024 年 6 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>



報道関係のご連絡先

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