

石川県輪島市のレストラン営業再開に向け、一風堂が応援イベントを実施！  
**一風堂×L'Atelier de NOTO コラボ開発の七面鳥ラーメン**を味わうコース料理！  
2/23(日) 東京・広尾にて 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）傘下の力の源カンパニーが運営するラーメン店「一風堂」は、石川県輪島市のミシュラン1つ星フレンチレストラン「L'Atelier de NOTO」（シェフ：池端隼也、読み：ラトリエドウト）とコラボレーションし、希少な輪島産の七面鳥を使用したラーメンを共同開発しました。2025年2月23日（日）、そのお披露目会として、能登の旬の食材で構成したスペシャルコース料理を堪能できる予約制イベントを東京都渋谷区広尾「Ode」にて開催します。当日は「L'Atelier de NOTO」シェフの池端氏が自らの手でこだわりの料理を振舞います。

### 《協業のきっかけ》炊き出し参加で繋がったご縁

2024年1月1日に能登半島を襲った地震。「L'Atelier de NOTO」は全壊してしまい、現在も休業を余儀なくされています。シェフの池端氏は自身が被災しながらも、震災の翌日から1年以上にわたり炊き出しに参加してきました。2024年2月以降、一風堂も能登の皆さまに元気を届けたいと、石川県内でのラーメンの炊き出しを実施。そこで池端氏と出会い、今回のコラボレーションに繋がりました。今回のイベントは、「L'Atelier de NOTO」の再出発、第2幕スタートのために一風堂が協力したいという想いから企画されました。売上金額はすべて「L'Atelier de NOTO」の売上とされ、輪島市でのレストランの営業再開に向けて活用されます。



2024年2月 一風堂のラーメン炊き出しのようす

## 《 共有した想い 》 輪島の七面鳥の美味しさを伝えたい

今回のイベントのコース料理のメイン「七面鳥ラーメン」には、輪島市の七面鳥農家・大村正博氏が育てたこだわりの七面鳥を使用します。日本では、七面鳥を飼育している農家は北海道と高知県、そして石川県輪島市の3軒のみ。飼育数は3軒合わせても3,000羽ほどと決して多くは無く、国産の七面鳥がいかに希少であるかが伺えます。当イベントを通して、より多くの方に七面鳥生産の現状や国産品の美味しさについて知っていただきたいという気持ちから、大村氏の七面鳥の魅力を活かしたラーメンの共同開発に着手しました。



左：大村正博氏 右：池端隼也氏

### 「L'Atelier de NOTO」シェフ 池端氏コメント

僕が11年前、能登半島の田舎町、輪島でレストランを開業しようと思った要因の一つが、大村さんの素晴らしい七面鳥でした。2024年元旦の震災で鳥小屋もかなり被害を受けましたが、大村さんは「俺はやめない、必ずやるよ」と力強い言葉をかけてくれました。能登の素晴らしい食材の一つであるこの七面鳥を、是非皆さんに楽しんでいただきたいです！

## 七面鳥料理としての新提案「七面鳥ラーメン」



共同開発「七面鳥ラーメン」イメージ

一風堂と「L'Atelier de NOTO」が共同開発した「七面鳥ラーメン」は、七面鳥料理としての新提案。七面鳥と言えばクリスマスに丸焼きにして食べるイメージが一般的ですが、今回は大村氏のこだわりの七面鳥の魅力を極上のラーメンとして昇華しました。

スープは七面鳥 100%。塩ベースのかえしには、能登産のしいたけ、昆布、帆立を使用します。仕上げに背脂、七面鳥のオイルをプラス。飲みやすく飽きがこないのに、コクと旨味、芳醇な後味を感じられるスープは、一滴残らず飲み干したくなる味わいです。中細ストレート麺の上には、七面鳥肉の餡を味わうワンタンと、スモーキーな肩ロース肉を一枚。ラーメンの定番の煮玉子、白ネギ、小松菜、赤玉ねぎ、粒胡椒に加え、オセユ、ディルなどフレンチの要素も取り入れた食材をアクセントにトッピングします。特別コースのメインとしてふさわしい、唯一無二の味わいの贅沢な一杯です。※食材は状況により変更となる場合がございます。

## 《 今後の展望 》 輪島から、世界を見据えて

今回のイベント後には、七面鳥の本場であるアメリカ、NYにある一風堂でのイベントの実施や、日本国内での七面鳥料理・ラーメンを提供するレストランの展開なども検討しています。被災地の復興のために一風堂ができることは限られているかもしれませんが、地元の方々の大切な場所である飲食店や、無くてはならない一次産業を担う方々を、ラーメンを通して継続的に支援・応援していきたいと考えています。

一風堂は、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力を合わせ、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

一般のお客様の予約方法は「L'Atelier de NOTO」のInstagramにてお知らせします。

URL : [https://www.instagram.com/latelier\\_de\\_noto/](https://www.instagram.com/latelier_de_noto/)

※ご取材希望のメディア関係者の皆さまは、ご希望内容と会社名、媒体名、担当者名を下記アドレスまでお送りください。

メディア関係者メール送付先: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

(力の源ホールディングス 広報担当宛て)

開催日程 : 2月23日(日) 11:00~/14:00~/18:00~ ※3部制

開催場所 : 「Ode」

東京都渋谷区広尾 5-1-32 ST 広尾 2F  
(日比谷線広尾駅より徒歩6分)

費用 : 1人 11,000円 (税込み)

※ワンドリンク付き、2時間制となります

### ▼コース内容

- ・能登の旬の食材を使用した前菜
- ・共同開発「七面鳥ラーメン」ほか

※食材は状況により変更となる場合がございます。



コース内容イメージ

## シェフ 池端 隼也 (いけはたとしや) 氏について

輪島市生まれ。大阪のフレンチの名店「カランドリエ」で修行後2006年に渡仏し、ブルゴーニュにある星付きレストランで研鑽を積みました。帰国後は大阪で出店予定だったものの、帰省した際に「能登の食材の素晴らしさ」を目の当たりにし、急遽地元での出店を決意。2014年に地元・輪島市に「L'Atelier de NOTO」(ラトリエドゥノト)をオープンしました。ミシュラン1つ星、グリーンスター、destination restaurant 2022など受賞歴あり。

2024年1月1日の震災により「L'Atelier de NOTO」の店舗は全壊してしまいましたが、池端氏は翌日から炊き出しを開始。炊き出しに尽力するなかで多くの仲間を増やし、「街に灯りをともし、みんなが笑顔になれる場所をつくりたい」と新たな飲食店開業のためにクラウドファンディングを実施しました。目標を大きく上回る支援者の募集に成功し、2024年8月には輪島市に飲食店『mebuki-芽吹-』をオープン。「ここからみんなの笑顔や笑い声が響いて復興の芽吹きになれば」と名付けられた『mebuki-芽吹-』は、今も輪島の街の皆さんの心に明りを灯しています。

### ▼『mebuki-芽吹-』開業プロジェクトについて

<https://readyfor.jp/projects/mebuki-wajima>



池端 隼也氏



『mebuki-芽吹-』メンバー

## 七面鳥生産者 大村 正博（おおむらまさひろ）氏について

輪島市生まれ。石川県輪島市（旧門前町）の阿岸地区で七面鳥の生産から加工・販売まで行っています。元々は干し椎茸や原木椎茸を栽培する農家でしたが、1988年～89年に行われたふるさと創生事業がきっかけで七面鳥の希少性に着目。60羽から七面鳥の飼育を始め、能登の特産品としてのブランド化に成功しました。大村氏の七面鳥は、日本で一般的に親しまれている外国産の冷凍七面鳥のパサパサとした食感のイメージを払拭するほどの、味の濃い噛みごたえのある肉質が特徴。「大村さんの七面鳥が美味しい」と口コミで広がり、今では日本各地のレストランやホテルからお墨付きをもらうほどの人気を集めています。



大村 正博氏



大村氏の育てた七面鳥

## 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 291 店舗(国内 151 店舗、海外 140 店舗)を展開しています(国内:2024 年 12 月末、海外:2024 年 9 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：桑野洋／小栗歩実 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)