

ラーメンで味わう佐渡の魅力！一風堂×佐渡汽船が
極上南蛮海老の濃厚味噌ラーメンを共同開発！

3/15,16(土,日)東京 一風堂 浜松町スタンドにて開催の予約制イベントでお披露目します



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博多発祥のラーメン店一風堂は、佐渡島と新潟県本土を結ぶ交通機関を運航する佐渡汽船株式会社（本社：新潟県佐渡市、代表取締役社長：尾渡英生）とコラボレーションし、「佐渡 濃厚海老ラーメン」を共同開発しました。そのお披露目会として2025年3月15日（土）と16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。今回のコラボレーションの橋渡し役となったのは、地域密着で販路開拓、観光振興に努める株式会社ブリッジにいがた（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長：小柳徹）。2024年7月に「佐渡金銀山」が世界文化遺産として登録され世界中から注目される中で、さらに観光客の誘致を促進し地域の活性化につなげたい、佐渡観光の旅の思い出となる名物料理をつくりたいという想いから、ラーメンの共同開発が企画されました。

お披露目イベントのコース料理には、海鮮からお米、地酒まで、佐渡の名産品をふんだんに使用します。コースは「佐渡乳業」のチーズを使用した特製のもなかでスタート。もなかには、ゴーダチーズとカマンベール、レーズン、佐渡産のおけさ柿をサンドします。前菜6種盛り合わせは、佐渡産弥吉丸の紅ずわいがにの冷製茶碗蒸しや南蛮海老の刺身など、佐渡の食材尽くし。佐渡名物のブリカツは、レモンを絞ってどうぞ。メイン兼締め一杯「佐渡 濃厚海老ラーメン」は、佐渡米ごはんセットとご一緒に。佐渡島日本酒3種飲み比べ、その他のアルコール&ソフトドリンクの飲み放題付きで税込み5,000円と、お得に楽しめるコース内容となっています。（※別途支払い手数料がかかります）また、3月15日（土）には「佐渡汽船」社長の尾渡氏をゲストにお招きし、自社の魅力や今回の料理へのこだわりについて語っていただきます。

この度コラボ開発した「佐渡 濃厚海老ラーメン」は、佐渡の素材である南蛮海老、佐渡味噌を使った佐渡づくしのラーメン。メインの素材として使用した南蛮海老は海洋深層水で育つため、身が甘く、太いのが特徴です。スープは、南蛮海老の海老頭・殻を香ばしく炒め、鶏白湯と合わせた、海老出汁と鶏のダブルスープ。特製の味噌ダレと海老オイルを合わせ、風味と旨味をプラスします。麺は、国産小麦を使用した手揉み多加水麺。トッピングにも南蛮海老の素揚げ、佐渡産椎茸、キクラゲなど佐渡の食材を贅沢に使用し、味噌で味付けした熱々の餡をかけて完成です。佐渡の味覚を詰め込んだ濃厚な餡かけ海老味噌ラーメンは、もちろん佐渡のごはんとの相性も抜群です。なお、「佐渡 濃厚海老ラーメン」は4月25日（金）に新潟県佐渡市の「のりば食堂しおさい両津店」でも販売予定です。

「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）、「岩崎本舗」（長崎県長与町）など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

予約サイト: <https://ippudo250315.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)

開催日程

2025年3月15日(土) 17:00~19:00 (受付開始 16:45)

2025年3月16日(日) ①12:00~14:00 (受付開始 11:45)

②16:00~18:00 (受付開始 15:45)

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 イメージ

▼ コース内容

《アルコール・ソフトドリンク飲み放題付き!》

- ・金箔入「佐渡乳業」のチーズもなか
- ・佐渡尽くしの豪華6種盛り合わせ
- ・佐渡名物ブリカツ
- ・佐渡濃厚海老ラーメン
- ・佐渡米ごはんセット
- ・佐渡島日本酒3種飲み比べ

加藤酒造:金鶴本醸造/北雪酒造:北雪純米原酒/

尾畑酒造:真野鶴純米吟醸(朱鷺と暮らす)

※日本酒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。



佐渡濃厚海老ラーメン 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

新潟でも「佐渡 濃厚海老ラーメン」を販売！

2025年4月25日（金）、佐渡汽船両津港ターミナル3階待合室内にある食堂「のりば食堂しおさい両津店」にて、コラボ開発ラーメンのお披露目イベントを開催します。予約不要、1日合計50食限定で、無くなり次第となります。当商品はその後、継続的な販売を予定しており、「のりば食堂しおさい新潟本店」、「小木家」（佐渡島）、「SADO ニツ亀ビューホテル」、「佐渡歴史伝説館」でも順次発売を予定しています。

開催日程：2025年4月25日（金）

開催時間：①11:00～12:00 ②14:00～閉店 ※二部構成

開催場所：〒952-0014 新潟県佐渡市両津湊 353 番地 佐渡汽船 両津港ターミナル 3F 待合室食堂

販売価格：「佐渡 濃厚海老ラーメン」単品 1,250 円（税込）、佐渡産コシヒカリのご飯セット 1,400 円（税込）

佐渡汽船株式会社 について

佐渡汽船株式会社は、佐渡島と新潟県本土を結ぶ交通機関として、カーフェリーとジェットフォイルを運航し、旅客・車両・貨物の海上輸送を担う企業です。海上輸送事業に加え、佐渡島内でのホテルや観光施設の運営、レンタカー事業からも佐渡観光を支えています。近年では地域活性化を目指し、ふるさと納税や古民家再生など、多岐にわたる事業に取り組んでいます。お手軽に海鮮丼が楽しめる海鮮詰め合わせ瓶『佐渡島ご宝瓶』は、お土産商品として大人気です。

会社名：佐渡汽船株式会社

設立：1913年2月3日

所在地：〒952-0014 新潟県佐渡市両津湊 353 番地

代表者：代表取締役社長 尾渡英生

URL：<https://www.sadokisen.co.jp/>



株式会社ブリッジにいがた について

株式会社ブリッジにいがたは、「地域への貢献」を目的に2019年4月に第四北越フィナンシャルグループが中心となって設立した「地域商社」です。県内外の事業者や専門機関、団体と連携をしながら、販路開拓事業、観光振興事業を通して新潟の地域活性化に貢献することを使命としています。東京・日本橋でアンテナショップ「ブリッジにいがた」を営業するなど、新潟の魅力を発信しています。

会社名：株式会社ブリッジにいがた

設立：2019年4月1日

所在地：新潟市中央区東堀前通七番町 1071 番地 1（第四北越銀行本店内）

代表者：代表取締役社長 小柳徹

URL：<https://www.bridge-niigata.co.jp/>



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：桑野洋／小栗歩実 **070-1398-9834**（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com