

【一風堂コラボ】とんこつラーメンの製法でつくるジビエラーメンを  
「九州ジビエコンソーシアム」と共同開発！素材を活かしたジビエ料理とともにお披露目！

1/17,18 (土,日)東京 一風堂 浜松町スタンドにて完全予約制・2 日限りの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博多発祥のラーメン店「一風堂」は、「九州ジビエコンソーシアム」（事務局：株式会社 tracks、所在地：糸島市二丈片山、代表取締役：江口政継）とコラボレーションし、九州地区で捕獲された猪や鹿を使用した「九州ジビエラーメン」を共同開発しました。そのお披露目会として 2026 年 1 月 17 日（土）と 18 日（日）の 2 日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にてジビエづくしのコース料理を味わえるイベントを開催します。

「九州ジビエコンソーシアム」は、農作物等への鳥獣被害の撲滅とジビエの有効活用を掲げ、循環型社会を目指しています。国のガイドラインに沿った食品衛生管理の徹底に取り組みつつ、捕獲から搬送、処理加工、販売までを繋ぎ持続可能なビジネスを構築。安全で良質なジビエの安定供給を実現しています。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、地方創生に努める株式会社福岡銀行（本社：福岡市中央区、取締役頭取：五島久）の地域共創部です。

事前予約制のお披露目イベントでは、九州地区で捕獲されたジビエの素材を活かしたコース料理をお楽しみいただけます。コースは、ひよこ豆をペーストにした中東料理「ビーツのフムス」でスタート。前菜は、猪と鹿のミンチを味わう「ジビエ Tacos」、鹿肉を 2 日間マリネした「ローストベニソン」、猪と鹿肉のサルシッチャ（生ソーセージ）の食べ比べを盛り合わせで。さっぱりとした 2 種のマリネに次いで、野菜ブイヨンやハーブ、スパイスでやわらかく煮込んだメイン「猪のスネ肉のポトフ」を。共同開発のラーメンの後には、デザートとして旬のあまおうをご用意します。コースはアルコール＆ソフトドリンクの飲み放題付きで、特別価格の税込み 5,000 円です。また当日は株式会社 tracks 取締役の相内啓靖氏をゲストにお招きし、九州ジビエコンソーシアムの取り組み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。

「九州ジビエラーメン」は、九州地区で捕獲されたジビエをスープとトッピングに贅沢に使用したラーメンです。スープは、猪のゲンコツや背骨、鹿のあばら骨などを強火で 7 時間炊き込んで完成。とんこつラーメンと同じ製法で作ったなめらかな白濁したスープに、猪醤油と鹿醤油をブレンドした塩ベースのかえしと、ローストした肉と香味野菜の香りを移したオイルを加えて味わいをまとめます。麺は福岡県産の小麦を 100% 使用の歯切れの良い博多の細麺。低温調理の鹿モモ肉、猪の肩ロースのロースト、猪のロースの低温ローストの 3 種のジビエ肉のほか、食べ応えのある粗挽きミンチの猪ワンタン、燻製半熟玉子、糸島産のメンマ、糸島産の青ネギをトッピングします。マダガスカル産の「野生のコショウ」をアクセントにふりかけ、自家製ガリを添えてご提供します。なお、「九州ジビエラーメン」は 2026 年 3 月 13 日（金）より 3 日間、天神中央公園にて開催される九州最大級の天然肉の祭典「第 3 回 九州ジビエフェスト」でも振る舞われる予定です。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれまで全国の複数の企業と協業し、地元食材使用のコース料理を特別開発したラーメンとともに味わえる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。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://ippudo26117.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](mailto:pr@chikaranomoto.com)  
(広報グループ宛て)

開催日程

2026 年 1 月 17 日 (土) ①12:00~14:00 (受付開始 11:45)

②16:00~18:00 (受付開始 15:45)

2026 年 1 月 18 日 (日) 12:00~14:00 (受付開始 11:45)

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。

※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》

アミューズ

ビーツのフムス

前菜盛り合わせ

ジビエ Tacos/ローストベニソン/鹿・猪サルシッチャ 食べ比べ

2 種のマリネ

キャロットラペ/紫キャベツ、クランベリー

メイン

猪のスネ肉のポトフ

ラーメン

九州ジビエラーメン

デザート

旬のあまおう

※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



九州ジビエラーメン イメージ



一風堂 浜松町スタンド 外観



## 3 月には福岡で「九州ジビエラーメン」が食べられる！

2026 年 3 月 13 日（金）～ 3 月 15 日（日）の 3 日間、福岡市中央区の天神中央公園 貴賓館前にて開催される「第 3 回九州ジビエフェスト」にて「九州ジビエラーメン」のご試食バージョンが杯数限定で振る舞われます。詳細はイベント URL より特設サイトをご確認ください。

イベント名：第 3 回 九州ジビエフェスト  
販売期間：2026 年 3 月 13 日（金）～ 3 月 15 日（日）  
開催場所：福岡県福岡市中央区西中洲 6-29 天神中央公園 貴賓館前  
提供商品：九州ジビエラーメン ご試食バージョン  
イベント URL：<https://gibiertracks.com/kyushugibierfest-2026/>



### 九州ジビエコンソーシアム（事務局：株式会社 tracks）について

九州ジビエコンソーシアム（株式会社 tracks）は、福岡県糸島市の「糸島ジビエ工房」および大分県日田市の「日田ジビエ工房」を運営し、野生鳥獣の捕獲から解体・加工・販売までを一貫して行う国産ジビエ認証施設です。地域で増加するシカ・イノシシ等の野生鳥獣を、適切に管理・活用することで、農林業被害の軽減と里山環境の保全に取り組んでいます。捕獲後は速やかな放血処理と徹底した衛生管理のもと、安全で美味しいジビエとして商品化。飲食店向け食材、精肉・加工品、惣菜、ふるさと納税、EC、イベント出店など、多様なチャネルを通じてジビエの価値を発信しています。株式会社 tracks は、「山と人をつなぎ、命の循環を担う」ことを理念に、捕獲から食卓までをつなぐ持続可能な里山循環モデルの実現を目指しています。

会社名：株式会社 tracks  
設立：2019 年  
運営施設：糸島ジビエ工房（福岡県糸島市）  
日田ジビエ工房（大分県日田市）  
本社所在地：〒819-1611 福岡県糸島市二丈片山 1-1  
代表者：代表取締役 江口 政継

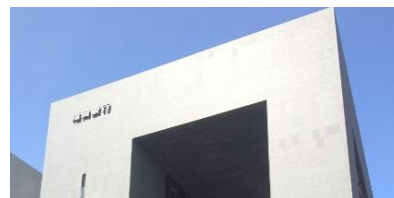


### 株式会社福岡銀行 について

株式会社福岡銀行は、2007 年 4 月に設立したふくおかフィナンシャルグループ（以下、FFG）のコアバンクとして福岡県内を中心に九州全域をカバーしています。地域に根差した銀行だからこそのネットワークと信頼関係に基づき、FFG の多様なグループ機能を提供することで、地域に真のゆたかさをもたらすことを目指しています。地域の特色ある事業者と共に「地域プラットフォーム」を形成し、観光や伝統産業の維持、学術機関や企業の誘致を契機とした街づくりなど、地域の特徴や課題をテーマに掲げ、幅広い分野のプレーヤーとの連携を通じて、主体的に地域の活性化に取り組めます。

会社名：株式会社福岡銀行  
設立：1945 年 3 月 31 日  
所在地：〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神二丁目  
13 番 1 号（福岡銀行本店）  
代表者：取締役頭取 五島 久  
URL：<https://www.fukuokabank.co.jp/>

福岡銀行



### 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 308 店舗（国内 167 店舗、海外 141 店舗）を展開しています（国内：2025 年 9 月末、海外：2025 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 16 カ国・地域に展開。臭みが無く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](mailto:pr@chikaranomoto.com)