

PRESS RELEASE

2026年1月16日
株式会社 力の源ホールディングス

一風堂と長崎県平戸市が新名物【あごだしラーメン】を共同開発！
平戸の名産品を味わうスペシャルコース料理とともに東京でお披露目します！

1/31, 2/1 (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



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、長崎県平戸市および一般社団法人平戸観光協会、平戸瀬戸市場協同組合とコラボレーションし、平戸名物のあご（トビウオ）を使用した「あごだしラーメン」を共同開発しました。そのお披露目会として2026年1月31日（土）と2月1日（日）の2日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて平戸の名産品尽くしのコース料理を味わう予約制イベントを開催します。

お披露目イベントでは、あごだけでなく様々な平戸の名産品の素材を活かしたコース料理をお楽しみいただけます。まずは、自慢のあごだしをストレートで。平戸産「慈眼の塩」を加えるのもおすすめです。スティックセニヨールと棒棒鶏には、それぞれ魚の風味を生かした魚味噌、魚辣油を添えて。平戸産のくじら肉は盛り合わせでお出しします。平戸産のアジフライと自家製海老フライは、平戸の郷土料理「アルマド」のタルタルソースをかけて。平戸牛のローストは、魚醤とたっぷりの玉葱を使用した甘いソースで味付けます。メインのラーメンの後には、平戸産うちわえびを使ったパエリアと、蕪と胡瓜の南蛮酢漬け、そして別腹のデザートとして平戸名物「カスドース」に苺のグラニテを添えてお出しします。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。また当日は一般社団法人平戸観光協会 事業部収益事業班マネージャーの山口朋美氏と、平戸瀬戸市場協同組合 レストランセクションリーダーの俵屋春菜氏をゲストにお招きし、平戸市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「あごだしラーメン」は、平戸市が全国トップクラスの漁獲量を誇るあごをふんだんに使用したラーメンです。スープは、平戸産のあごと昆布だし、平戸産のしいたけと鶏ガラをバランス良くブレンドした、透き通った黄金のスープ。「慈眼の塩」と薄口醤油、あごオイルと鶏油を加えて味をまとめます。すすりやすい細麺の上には、平戸産のきくらげ、低温調理の鶏チャーシュー、玉子、ネギをトッピング。お好みのタイミングで別添えの野草茶と焼きあごを入れたティーバッグをスープに浸すと、あごの風味がさらに際立ち新感覚の「味変」をお楽しみいただけます。なお、「あごだしラーメン」は2026年春頃、平戸市「平戸瀬戸市場」のレストランで商品化予定です。新たな名物グルメとして、平戸観光の魅力を高めることを目指します。

「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://ippudo260131.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

2026年1月31日（土）17:00～19:00（受付開始 16:45）

2026年2月1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》

食前あご出汁スープ

ステック野菜の魚味噌添え、棒棒鶏 魚辣油かけ

くじら盛り合わせ

アジフライと自家製海老フライ アルマドのタルタルで

平戸牛のロースト 魚醤油のシャリピアンソース

あごだしラーメン

うちわえびのパエリア 彩野菜とともに

蕪と胡瓜の南蛮酢

平戸名物 カスドース 莓のグラニテ添え



コース内容 イメージ



あごだしラーメン 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

長崎県平戸市 について

平戸市は九州本土の西北端に位置しており、平戸島とその周辺の島々で構成され、玄界灘と東シナ海に面しています。1641年に海外貿易の拠点が長崎出島に移るまでは「西の都フィランド」と呼ばれ、古くから西洋諸国との交流により発展してきました。世界文化遺産に登録された「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の一部であるカクレキリシタンの歴史を伝える棚田や集落、聖地、美しい自然風景の数々、五島灘の荒波にもまれた良質な水産物や豊かな自然で育った農産物や平戸牛、南蛮由来の伝統を受け継ぐお菓子、生産者が丹精込めて製造する農水産加工品や地酒など、多くの魅力に包まれた街です。



WEB サイト <https://www.city.hirado.nagasaki.jp/>

平戸観光協会 について

平戸観光協会では、令和4年より平戸市地域商社として物産振興事業に取り組んでいます。平戸DMCでは、市内事業者と連携しながら、オリジナル商品の開発や、市内事業者の販路開拓支援、物産展の開催など観光物産の地域資源を域内外に発信し、地域ブランドを創り上げています。平戸の特産物であるあご(トビウオ)の身を使用した缶詰「あご缶」やそぼろ「飛魚の身ぼろぼろ」、レトルトカレー「あごのみキーマ」は、平戸ならではのご当地商品として、東京のアンテナショップや空港など各店で人気となっています。



観光案内所 外観



平戸観光協会商品「あご缶」



WEB サイト <https://www.hirado-net.com/>

平戸瀬戸市場 について

平戸瀬戸市場は、平戸大橋と瀬戸を一望できる平戸市田平町に位置する「とことん平戸産」にこだわった直売所です。1階は、毎日生産者が持ち込む新鮮な水産物が所狭しと並んでおり、全国の飲食店にも出荷されています。また、旬の農産物や平戸牛のほか、かまぼこ、あご加工品、伝統菓子など市内のほとんどの加工品を取り揃えています。2階のレストランでは、平戸産鮮魚の海鮮丼や刺身定食のほか、あごのひつまぶしなど、地元の素材にこだわった料理を楽しむことができるほか、平戸産素材を使用したジェラートやオリジナル唐揚げなどティカウトグルメも楽しめます。



平戸瀬戸市場 レストラン 内観



平戸瀬戸市場 外観

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