

**史上初！鶴岡発の発酵タンパク kin-pun 使用の中華麺誕生！
一風堂とフェルメクテスが【庄内仕立て kin-pun ラーメン】を共同開発！
鶴岡市の郷土料理を盛り込んだコースとともに東京でお披露目します！**

2/14,2/15 (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

一風堂 × kin-pun® [山形県 鶴岡市]

SPECIAL COURSE

史上初の発酵性タンパク質「kin-pun」を
練り込んだ麺を使用したラーメンと、
山形県鶴岡市が誇る郷土料理を
贅沢に味わえる特別コース。

全12品

完全予約制 2.14(土) | 2.15(日)



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、発酵性タンパク質「kin-pun」を開発するフェルメクテス株式会社（本社：鶴岡市、代表取締役：大橋由明）とコラボレーションし、「kin-pun」を麺に使用した「庄内仕立て kin-pun 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 2 月 14 日（土）と 2 月 15 日（日）の 2 日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて山形県鶴岡市の郷土料理を盛り込んだコース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、日本初ユネスコ食文化創造都市・山形県鶴岡市が誇る郷土の味を盛り込んだ特別なコースとしてご堪能いただけます。幕開けは、喉ごしなめらかな生素麺を、香味野菜たっぷりの山形だしと、旨み深い濃厚昆布出汁で。続く郷土料理の盛り合わせには、庄内地方に根付く滋味の数々を集めました。香ばしい庄内シソ巻き、彩り豊かな菊のお浸し、名物玉こんにゃく、コクのある蔵王チーズの粕漬、山の恵みわらび漬、旨みを凝縮した庄内鴨の燻製、そして金粉をあしらった胡麻豆腐が食卓を華やかに彩ります。ごはんには、山形県産ブランド米「雪若丸」を使用し、鶴岡産赤かぶ漬を添えて。揚げ物は、冬の庄内を象徴する寒鱈の白子天麩羅を、酒田の酒粕塩でお楽しみいただきます。メインのラーメンを味わった後は、別腹の甘味として、伝統菓子笹巻きを。コースはアルコール・ソフトドリンクの飲み放題付きで、税込み 5,000 円という特別価格です。さらに当日は、フェルメクテス株式会社より食文化研究家の長内あや愛氏をゲストに迎え、フェルメクテスの取り組みや、今回の料理に込めた想い、食材へのこだわりについて語っていただきます。味覚だけでなく、背景にある物語まで楽しめる特別なひとときです。

コラボレーションにより誕生した「庄内仕立て kin-pun ラーメン」もお披露目。フェルメクテスの「kin-pun」を練り込み、発酵由来の風味と独特の食感が楽しめる存在感のある平打ち太ちぢれ麺が最大の特徴です。スープは、鶴岡の濃口醤油をベースに、山形県・平田牧場の豚ガラに鶏ガラを重ね、さらに真いわし・うるめ・かたくちいわし・あごの 4 種の煮干し、昆布、サバ節から取った魚介出汁を合わせ粗挽き背脂で風味豊かに仕上げます。トッピングには、平田牧場の豚ウデ肉を使った煮込みチャーシュー、国産たけのこの王様とも称される孟宗竹、香り高い黒ばら海苔を添え、庄内の山と海の恵みを感じる一杯に。

「一風堂」はこれまで全国各地の企業と協業し、地元食材を生かしたコース料理と、特別開発のラーメンを組み合わせた体験型イベントを開催してきました。本取り組みを起点に、地方での販売展開や海外の一風堂でのイベントへと広げることで、地域、日本全体、さらには海外へと販路を拡大し、当社のみならず協業企業、そして地域そのものの魅力をより力強く発信することを目指しています。力の源グループは今後も、ラーメンを通じてより良い社会の実現に貢献すべく、志を同じくする仲間たちと手を取り合い、多様なかたち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://ippudo260214.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 2 月 14 日 (土) 1 部: 12:00~14:00 (受付開始 11:45)

2 部: 16:00~18:00 (受付開始 15:45)

2026 年 2 月 15 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きます場合がございます。

※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

《ドリンク》※アルコール&ソフトドリンク飲み放題付き

・日本酒: ①加藤嘉八郎酒造「十水」②竹の露酒造「白露垂酒」

・ワイン: ③ワイナリー ピノ・コッリーナ松ヶ岡 (白)

上記 3 種の飲み比べセット (飲み放題には含みません)

《料理》

■先付け

生素麺: 山形だしと濃厚昆布出汁

■郷土料理盛り合わせ

庄内シソ巻き

菊のお浸し

山形名物 玉こんにゃく

蔵王チーズの粕漬け<白>

わらび醤油漬け

庄内鴨の燻製

胡麻豆腐 金粉かけ

■食事

雪若丸: 鶴岡産、赤かぶ漬け

■揚げ物

寒鰯の白子天麩羅: 酒田の酒粕塩で

■ラーメン

庄内仕立 kin-pun ラーメン

■甘味

鶴岡産笹巻き



コース内容 イメージ



「庄内仕立て kin-pun 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

フェルメクテス株式会社について

フェルメクテス株式会社は、「人類と動物、植物、そして地球が共存できる未来の実現」をビジョンに掲げ、日本の発酵文化と発酵技術を融合した新たな食品の研究開発に取り組む食品企業です。慶應義塾大学先端生命科学研究所発のスタートアップとして、納豆菌の機能性に着目し、独自の培養技術と育種によって開発した発酵性タンパク質食品を「kin-pun (キンブン)」として実用化しました。kin-pun は、環境負荷の小さいプロセスで効率的に生産できる第三のタンパク質として、パンや麺、菓子など日常食への広がりを目指し、ユネスコ食文化創造都市・山形県鶴岡市を拠点に、持続可能な食文化の実現に向けた社会実装を進めています。

会社名：フェルメクテス株式会社
所在地：山形県鶴岡市覚岸寺字水上 246 番地 2
設立：2021 年
代表者：大橋 由明
URL：<https://fermecutes.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 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いました。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