

**福岡発ラーメン店「名島亭」関東唯一の店舗が  
栃木県佐野市に 2/21(土)OPEN！  
博多屋台の味わいを関東へ！店舗限定メニューも充実**



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福岡発祥のラーメン店「名島亭（なじまてい）」の新店舗「名島亭 佐野高萩店」が、2026 年 2 月 21 日（土）栃木県佐野市にオープンいたします。「名島亭」は 1987 年、福岡市東区名島に創業。福岡を代表する豚骨ラーメンである、久留米ラーメンと長浜ラーメンの要素を融合させたラーメンで人気です。2022 年に本店は閉店してしまいましたが、現在福岡市内に 2 店舗を展開しています。これまで横浜で愛されてきた「名島亭 ららぽーと横浜店」は昨年、同グループのラーメン店「一風堂」に業態変更したため、新たにオープンする「名島亭 佐野高萩店」が関東唯一の「名島亭」となります。

「名島亭 佐野高萩店」は、「一風堂 佐野高萩店」の跡地にオープンします。東北自動車道「佐野藤岡 IC」や佐野バイパスからのアクセスが良く交通量の多い栃木県道 9 号沿いに位置し、20 台以上停められる駐車場があるため、お車での来店が便利です。お子様用の椅子やカトラリー、広いテーブル席もあり、小さなお子様連れでの来店も大歓迎です。

看板メニューの「釜出しとんこつラーメン」は、昔ながらの製法にこだわった「博多屋台味」のとんこつラーメン。スープは、丸 2 日以上かけて炊き込み、蒸し、熟成を繰り返した秘伝のスープに、オリジナルの醤油かえしを加えます。麺は歯切れの良い博多の細麺で、小麦の風味が豊かな「特緑富士鳩」を使用。トッピングのチャーシューは、肩ロース肉をじっくり炊き込んだ後、特製の塩だれに漬け込んだこだわり仕上げです。ラーメンの種類は選り取り見取り。国産牛筋の煮込みと玉子をトッピングした「スジ玉ラーメン」や辛味増しの「旨辛とんこつ」、「山盛りネギとんこつ」や「肉盛りとんこつ」など、お好みや気分に合わせて様々なラーメンをお楽しみいただけます。ラーメンの他にも「名島油そば」や具沢山の重量級油そば「油山（あぶらやま）」も、店舗限定で新登場。ジャンクな気分の日におすすめです。

当店限定で、新作サイドメニューも種類豊富にラインナップ。イチオシは「名島亭」本店の味わいをこだわりの店仕込みで再現した「名物 名島のおでん」です。ラーメンのお供に、昔ながらのセルフサービスでお選びいただけます。創業当時から親しまれている「昭和の焼き飯」の他にも、店仕込みの唐揚げやジューシーな餃子、天津飯、コロッケなど、当店でしか出会えないサイドメニューが目白押しです。サイドメニューはラーメンと一緒に定食スタイルで味わうことができ、合わせて税込み 1000 円以下の組み合わせもできるお手頃な価格設定となっています。多彩なオリジナル商品を取りそろえた「名島亭 佐野高萩店」にて、福岡のアットホームなラーメン文化をぜひ地元のお客様に体感していただきたいと考えています。

力の源グループは今後も、福岡で長く愛されてきた「名島亭」の暖簾を守り「名島亭」の味をより多くの方々に伝えていくため、商品ブラッシュアップを重ね美味しさを追求し、新たなエリアでの店舗展開に努めてまいります。

## 店舗概要

店名：名島亭 佐野高萩店  
 (ナジマテイ サノタカハギテン)  
 開業日：2026年2月21日(土)  
 住所：〒327-0821 栃木県佐野市高萩町468-1  
 営業時間：11:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)  
 席数：43席  
 駐車場：有り(23台)  
 専有面積：127.76㎡(38.65坪)



「名島亭 佐野高萩店」外観イメージ



「名島亭 佐野高萩店」内観イメージ

## 主なメニュー

※画像はすべてイメージです



釜出しとんこつラーメン



肉盛りとんこつ



名島油そば



油山



昭和の焼き飯



名物 名島のおでん



## 「名島亭」について

1987年、城戸修（きど おさむ）氏が福岡市東区名島の裏通りに創業した老舗豚骨ラーメン店。鋳鉄製の「築炉釜（ちくろがま）」で、スープを継ぎ足しながらつくる「呼び戻し製法」によって丁寧に製造する豚骨スープは、深いコクとまろやかさが特徴です。2008年放送のFBS福岡放送「九州ラーメン総選挙2008」で優勝するなど九州のラーメンファンからも支持が厚く、その味を求めて多くのお客様が訪れています。2016年、力の源グループに仲間入り。2022年に本店は閉店しましたが、現在福岡市内に2店舗を展開しています。

### ●名島亭と力の源グループとの関係について

「一風堂」創業者の河原成美は、1985年の「一風堂」創業前にラーメン修行のため、当時の人気屋台「長浜一番」（現在は閉店）に弟子入りしました。その時に店を任されていたのが、「名島亭」創業者の城戸修氏でした。将来の夢を語り合い、日夜おいしさの研究を重ねた二人は、互いの独立後も親交を深め、2013年の福岡ラーメンショーや2014年の東京ラーメンショーでコラボレーションを行うなど、ラーメン業界発展のために協力を重ねてきました。その一方で、29年にわたって常に自身が店に立ち家族経営を続けてきた城戸氏は、ご本人とご家族の体力面で不安などから、店を閉めざるを得ないと考えていました。そんな折り、城戸氏から暖簾を下ろしたくないという葛藤を相談された河原は、城戸氏がこれからも「名島亭」から離れずに共にお客様に向き合ってくれるなら、と力の源グループで「名島亭」の暖簾を守る決意しました。力の源グループは今後も、愛される「名島亭」の暖簾を守り、「名島亭」の味をより多くの方々に伝えていきます。

## 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：小栗歩実／桑野洋 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)