

PRESS RELEASE

2026 年 2 月 13 日
株式会社 力の源ホールディングス**一風堂と加茂七谷温泉「美人の湯」が【愛 KAMO らーめん】を共同開発！
新潟県の食材をふんだんに使用したコースとともに東京でお披露目します！**

2/28,2/29 (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、合同会社加茂人（所在地：加茂市本町、代表社員：佐藤晃一）とコラボレーションし、加茂市の食の魅力を広く伝えるため、鴨を使用した「愛 KAMO らーめん」を共同開発しました。そのお披露目会として 2026 年 2 月 28 日（土）と 3 月 1 日（日）の 2 日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて特別なコース料理を味わえ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）です。

お披露目イベントでは、新潟県の食材や郷土料理を盛り込んだ特別なコースとしてご堪能いただけます。先付けには、新潟の家庭料理として親しまれている「のっぺ」を。前菜の盛り合わせでは、栃尾の油揚げに郷土料理「きりざい」をのせ、青菜のかんずり漬け、かんずり酒盗、ブランド豚・純白ビアンカのロースハム、合鴨の燻製砂肝、マルヨネの車麴の煮びたしを彩り豊かに盛り込みました。また、米どころ新潟の加茂七谷産「清らか米」には、香り高い青唐柚子味噌を添えてお楽しみいただけます。メイン料理には、ビアンカのバラ軟骨煮を白胡椒の餡かけ仕立てに。ラーメンの後には、別腹の甘味として涌井金太郎商店の笹団子をご用意します。コースはアルコール・ソフトドリンクの飲み放題付きで、税込み 5,000 円という特別価格です。さらに当日は、加茂市長の藤田明美氏（28 日 12:00～の部のみ）と合同会社加茂人より代表社員の佐藤晃一氏をゲストに迎え、加茂市の取り組みや、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。

当日はコラボレーションにより誕生した「愛 KAMO らーめん」もお披露目します。鴨から丁寧に引き出した濃厚な鴨だしスープには、新潟県産の濃い口醤油を 4 種ブレンド。奥行きのあるコクとキレを兼ね備えた醤油ラーメンに仕上げました。さらに鴨油を重ねることで、立ち上がる香りと旨みを一層引き立てています。麺には、100%国産小麦に全粒粉を練り込んだ極太麺を使用。提供直前に手もみすることで生まれるランダムな食感が、スープをしっかりと絡め取り、ひと口ごとに異なる表情を楽しめます。トッピングには、鴨ロース、燻製の 2 種、加茂市産の白ねぎと焼きねぎ、春菊、乾燥メンマを添え、仕上げにすだちのスライスをプラス。爽やかな柑橘の香りが全体を引き締め、最後の一滴まで飽きさせません。力強さと繊細さを併せ持つ、風味豊かな鴨ラーメンです。なお、「愛 KAMO らーめん」は 2026 年 4 月 1 日より加茂七谷温泉「美人の湯」内レストラン「ななたに食堂」で提供が開始されます。

「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://ippudo260228.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 28 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 3 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

《ドリンク》※アルコール&ソフトドリンク飲み放題付き

雪椿酒造: ①越乃雪椿「花」純米吟醸酒

②純米大吟醸 月の玉響

③越乃雪椿 Grand-Cuvée 純米大吟醸原酒

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

のっぺ

■前菜盛り合わせ

枋尾の油揚げ〜きりざいのつけ

青菜のかんずり漬け

かんずり酒盗

純白ビアンカのロースハム

合鴨の燻製砂肝

マルヨネの車麩の煮びたし

■食事

加茂七谷産「清らか米」: 青唐柚子味噌

■肉料理

純白ビアンカのバラ軟骨煮〜白胡椒餡かけ仕立て

■ラーメン

愛 KAMO らーめん

■甘味

涌井金太郎商店の笹団子



コース内容 (ラーメン以外) イメージ



「愛 KAMO らーめん」 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

合同会社加茂人について

2021年1月に設立。指定管理者として、新潟県加茂市にある公共施設加茂七谷温泉美人の湯を運営している会社です。加茂七谷温泉美人の湯は、日本三百名山の一つでもあり新潟県が誇る名峰『粟ヶ岳』の麓に位置し、粟ヶ岳が最も美しく見える場所として知られています。街や日常の喧騒から離れ、大自然に囲まれたこの非日常の空間は、お客様の疲れた体と心をしっかりと癒します。お食事処七谷食堂では七谷地区の野菜を中心としたメニューを提供。4月～11月は敷地内でのBBQ、露天風呂にはサウナ小屋を併設しています。

会社名：合同会社加茂人
所在地：新潟県加茂市本町3-36
設立：2021年
代表者：代表社員 佐藤晃一

加茂七谷温泉美人の湯
加茂市宮寄上13-1
URL：<https://www.bijinnoyu.jp/>



2026年4月1日より加茂七谷温泉「美人の湯」内レストラン「ななたに食堂」にて「愛 KAMO らーめん」を販売開始します。

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312店舗（国内171店舗、海外141店舗）を展開しています（国内：2025年12月末、海外：2025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す。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