

一風堂と「道の駅加治川」が【加治川のお花見らーめん】を共同開発！ 新潟県加治川の食材を使用した桜づくしのコースとともに東京でお披露目します！

7/4 (土)東京 一風堂 浜松町スタンドにて完全予約制・1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、新潟県新発田市の「道の駅加治川」（所在地：新潟県新発田市、駅長：五月女奈緒美）とコラボレーションし、加治川地区の食の魅力を広く伝えるため、植物由来の食材のみで仕立てた桜づくしのポタージュラーメン「加治川のお花見らーめん」を共同開発しました。そのお披露目会として2026年7月4日（土）、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、加治川をはじめ新潟の旬の食材を盛り込んだ桜づくしの特別なコースをご堪能いただけます。コースは桜とマスカルポーネチーズの最中のアミューズでスタート。前菜の盛り合わせには、新潟の家庭料理「のっぺ」、老舗日本料理店「谷平」の銀鮭、「宮村製麩所」の生麩田楽、KUROBUTAのフリット、アスパラの酒粕漬けなど、地元の魅力たっぷりの盛り合わせで。メイン料理は、コシヒカリ味噌に漬け込んで香ばしく仕上げた「谷平」のもち豚。炊き立ての菅谷産コシヒカリプレミアムと一緒に楽しめます。ラーメンの後には、別腹の甘味として「加治川マカロン」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「道の駅加治川」の駅長五月女氏をゲストに迎え、加治川地区の取り組みや、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「加治川のお花見らーめん」もお披露目します。「加治川のお花見らーめん」は、植物由来の食材のみで構成した桜づくしのポタージュラーメンです。桜の風味を生かした淡い色合いのスープに、桜の花と葉を練り込んだ麺を合わせ、鮮やかな桜色と春の香りを表現しました。トッピングには、新発田名産のアスパラ、「宮村製麩所」のお麩と桜の生麩、新潟県産の菊の花を彩り豊かにあしらひ、器いっぱい桜の花びらが舞い散る情景を描きました。『道の駅で1年中お花見を』をコンセプトに仕上げた、季節を問わず春の華やぎを楽しめる一杯です。なお、「加治川のお花見らーめん」は、8月9日（日）より「道の駅加治川」での提供を開始します。

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://ippudo260704.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7月4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)

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

菊水酒造: ①菊水の純米酒

②菊水の辛口

③無冠帝

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》

■アミューズ

桜とマスカルポーネの最中

■前菜の盛り合わせ

のっぺ

谷平の銀鮭

宮村製麩の生麩田楽

KUROBUTA フリット

アスパラの酒粕漬

■ごはんもの

菅谷産コシヒカリプレミアム

■メイン

谷平のモチ豚 コシヒカリ味噌漬

■ラーメン

加治川のお花見らーめん

■デザート

加治川マカロン



コース内容 (ラーメン以外) イメージ



「加治川のお花見らーめん」 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

道の駅加治川について

2022年4月23日にリニューアルオープンした道の駅加治川。新潟県の北部に位置する加治川では明治時代から「花見休み」と称し、加治川近隣の大峰山で花見を楽しむことや、河川敷でフォークダンスをする習慣がありました。現代でいえば「ピクニック」。その加治川にある道の駅であることから「加治川ピクニック」がコンセプトの「美味しい」「楽しい」「ワクワク」する道の駅です。駅長が元CAということから、スタッフのマナー教育を徹底し、おもてなしNo.1の道の駅を目指しています。

企画・運営：三福運輸株式会社
所在地：新潟県新発田市
設立：1991年
代表者：五月女奈緒美

道の駅加治川
新潟県新発田市横岡 1147
URL：<https://www.m-kajikawa.com/>



道の駅加治川で「加治川のお花見らーめん」を
2026年8月9日（日）より提供開始します。

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317店舗（国内173店舗、海外144店舗）を展開しています（国内：2026年3月末、海外：2025年12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