

**ご当地ラーメンで地方創生へ！**  
**秋田「稲とアガベ」とタッグを組み「男鹿ラーメンプロジェクト」を発足！**  
5/20(土)、21(日)に「一風堂 浜松町スタンド」にて予約制試食イベントを開催します



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）は、秋田県男鹿（おが）市のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」（秋田県男鹿市、代表：岡住修兵）とコラボレーションし、**男鹿のまちをラーメンで盛り上げる「男鹿ラーメンプロジェクト」**を発足いたします。当社の「ラーメンを通して地域課題を解決することにチャレンジしたい」という想いと、「稲とアガベ株式会社」の「男鹿の魅力を含んだラーメンでまちにもう一度人通りを取り戻したい」という想いが一致し、コラボレーションが実現しました。

「男鹿ラーメンプロジェクト」の第一弾として、博多発祥の世界に展開するラーメン店「一風堂」が特別なラーメンをプロデュース。7月には「稲とアガベ株式会社」が男鹿市に、「一風堂」プロデュースのメニューやクラフトサケを揃えたラーメン店をオープンし、9月からは不定期で一風堂のラーメンを提供する予定です。

店舗のオープンに先立ち、5月20日(土)・21日(日)の2日間、新作ラーメンを**先行試食できる完全予約制イベント**を「一風堂 浜松町スタンド」（東京都港区）にて実施いたします。今回試食いただけるラーメンは、「**男鹿塩ラーメン**」。スープは男鹿の名水「滝の頭の湧水」を使用し、日本三大地鶏の一つである比内地鶏のガラともみじで丁寧に出汁を取り、かえしには芳醇な味わいの「諸井醸造しよつつる十年熟仙」と男鹿の塩を使用。麺は中細平打ちのストレート麺を合わせました。付け合わせは、稲とアガベの麴を使用した絶品塩麴漬燻製チャーシュー、ほうれん草、メンマ。途中で加えながら、最後まで飽きることなく味わえます。

「一風堂 浜松町スタンド」では不定期で地方創生を応援するイベントを実施予定です。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シナジーを生み出し、様々な方法での地域・社会貢献活動に積極的に取り組んで参ります。

## ■各社コメント

### 株式会社力の源ホールディングス代表取締役社長 山根智之

「一風堂」を中心に世界の15の国と地域に展開する当社は、グローバル化と同時に地域・社会への貢献も積極的に行ってきました。ラーメン作り体験のワークショップやチャイルドキッチン、こども食堂などこれまでの実績を昇華させる意味で、ラーメンを通じて地域課題の解決にも貢献したいと考えました。今回「稲とアガベ」様とご縁をいただき第一弾としてプロジェクトを発足できて大変嬉しいです。今回の経験をベースにもっと多くの地域でラーメンを通して「笑顔」と「ありがとう」の輪が広がっていくことを願っています。

## 稲とアガベ株式会社代表 岡住修兵

「ラーメン屋をやりたい!」地方の新興の酒造会社が言い続けて早一年。想いが言葉になり、言葉が人を呼んで、この度「力の源カンパニー様」という強力なパートナーと共に、ラーメン事業がスタートすることになりました。国民食と言っても過言ではないラーメンには、過疎化が急速に進行する男鹿のまちを復活させる、とてつもないパワーを秘めていると信じております。このまちの希望として、地元の人に長く愛されるお店を目指し、これから日々努力していきます。一杯のラーメンから始まる男鹿のまちづくりの展開を楽しみにしててください。

### ■先行試食イベント概要 ※完全予約制(現在申込みは見合わせております) メディアの方は直接ご連絡ください。

開催日程：5月20日(土) 17:00~19:00  
5月21日(日) ①17:00~19:00 ②20:00~22:00 (二部制)

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3500円(税込)

#### ▽提供メニュー

#### ◆お飲み物 稲とアガベのクラフトサケ

- ①稲とブドウ スパークリング ②稲とホップ ③ホップどぶろく  
④稲と日本茶 ⑤ラーメン専用クラフトサケ(ラーメン女子森本聡子氏プロデュース)

#### ◆お食事

- ①秋田由来のおつまみ4品 ②男鹿塩ラーメン



「男鹿塩ラーメン」イメージ

#### 【一風堂について】

1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。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。国内には132店舗を展開(フードコート業態を含む。2023年3月末時点)。地域の小学校でのラーメンづくりの出前授業「一風堂 Workshop」や、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。2021年からはキッチンカーを用いた「子ども食堂」への参加に加え、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。

#### 【株式会社 力の源ホールディングス(力の源グループ)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、子どもたちに食の楽しさを伝える常設型体験施設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273店舗(国内139店舗、海外134店舗)を展開(2023年3月末時点)。

代表者：代表取締役社長 山根智之

本社所在地：〒810-0041 福岡市中央区大名1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

#### 【稲とアガベ株式会社について】

稲とアガベは、秋田県男鹿市で2021年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

## お気軽にご連絡ください

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](mailto:pr@chikaranomoto.com)