

PRESS RELEASE

2025 年 9 月 12 日
株式会社 力の源ホールディングス**福島・南相馬市でのラーメン店開業に向け、かつて地元で愛された中華そばを
一風堂が再現し復刻！南相馬の食材を盛り込んだコース料理とともに東京でお披露目します！**

9/27,28 (土,日) 一風堂 浜松町スタンドにて 2 日限りの完全予約制イベントを開催！



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ラーメン店「一風堂」は、福島県南相馬市小高区で起業支援などを行う OWB 株式会社（所在地：福島県南相馬市小高区、代表取締役：和田智行）と共同で、かつて地元で愛されていた中華そばを再現したラーメンを、「一風堂」創業者の河原成美も開発に携わり完成させました。そのお披露目会として 2025 年 9 月 27 日（土）と 9 月 28 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とともにラーメンを味わえる予約制イベントを開催します。

南相馬市小高区には飲食店が少なく、過去に人気のラーメン店が閉店してしまったことで住民の楽しみがひとつ減ってしまいました。地元で愛された中華そばを復刻し、町を元気にするような新たなラーメン店を小高区内で開業することで南相馬市および小高区を盛り上げていきたいという思いから、今回一風堂とのプロジェクトがスタートしました。ラーメン店の開業時期と場所は検討中ですが、現在開業に向けて 2 社協働で準備を進めています。

今回浜松町で開催するお披露目イベントでは、コース料理全 9 品に南相馬産の野菜や、地域の畜産物や加工品を使用します。食前ドリンクは目覚めの自家製ジンジャーエールを。前菜には和牛ベーコンや、食べたことがないような濃厚で口の中にとろけるようなモッツアレラチーズを使用しています。そして地元のメンチカツや珍しいフェッターチーズを使った揚げ春巻き、ラム肉のソテーなどを提供します。メインには中華そば、その後、炊きたてのお米に北寄貝の佃煮を乗せたものを。最後に優しい味の手作りのパフェをお出しします。コースはおすすめのクラフトサケと、その他のアルコール＆ソフトドリンクの飲み放題付きで特別価格の税込み 5,000 円です。また、当日は OWB 株式会社 代表取締役の和田智行氏をゲストにお招きし、南相馬市の魅力や今回の料理へのこだわりについて語っていただきます。

この度共同開発した「地元で愛された復刻中華そば」は、誰もがほっこりするような昔懐かしい味わいの醤油ラーメンです。スープは、鶏清湯をメインに豚清湯と野菜だしをブレンドした透き通ったスープ。麺は、中加水のちぢれ麺。トッピングには南相馬市の黒潮海苔店の海苔や、醤油漬けた豚肩ロースチャーシュー、メンマ、ほうれん草、ネギなど定番の具材を使用します。このラーメンは小高区で開業するラーメン店でメニュー化されるほか、10 月 11 日（土）に開催される、小高区で 50 年以上続く伝統行事「おだか浮舟まつり（おだか秋まつり）」でも限定販売される予定です。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれまで全国の複数の企業と協業し、地元食材使用のコース料理を特別開発したラーメンとともに味わえるイベントを開催してきました。一度きりのイベントを打ち上げて終わりではなく、開発した商品は各企業の地元にて催事や店舗での販売に繋がっています。全国各地の企業・ブランドの食材や料理、飲料の魅力を東京の地で発信することで、日本の食文化を更に盛り上げ、地方の活性化など地域課題にアプローチしたい。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力を合わせ、様々な方法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://ippudo250927.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

2025 年 9 月 27 日(土) 17:00~19:00 (受付開始 16:45)
 2025 年 9 月 28 日(日) ①12:00~14:00 (受付開始 11:45)
 ②16:00~18:00 (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。

※食材は状況により変更となる場合がございます。

▼コース内容

《アルコール&ソフトドリンク飲み放題付き》

- ・小高工房の唐辛子と里山養蜂園のはちみつを使った
自家製出来立てジンジャーエール
- ・前菜盛り合わせ
福相食品の和牛ベーコンとブロッコリーの瞬間燻製
焼き茄子のタップナード和え
柚原ファームのモッツアレラとトマトのカプレーゼ
- ・今野畜産のメンチカツと柚原ファームのフェッターチーズの揚げ春巻き
- ・若松味噌油店の味噌とクミンで漬け込んだ相馬牧場の
サフォーク種のラム肉のソテー 焼き野菜添え
- ・地元で愛された復刻中華そば
- ・常磐ものの北寄貝の佃煮を添えた根本有機農園の炊き立てお米
- ・松永牛乳の牛乳とヨーグルト、ブルーベリーパークぴぼの
ブルーベリーと豊水を使った 2 層のパナコッタ

※クラフトサケは下記 1 種類につきお一人様 1 杯まで、飲み放題対象外となります。

- haccoba
zairai [森 forest] / Skey Skey Honey! -Limited Edition- / 醸蒸サワー
- ぶくぶく醸造
#ODAKA / #wildpath / ぶくぶくホップ VaVaVa



クラフトサケ イメージ



コース内容 イメージ (ラーメン以外)



地元で愛された復刻中華そば イメージ

10 月には福島でも「地元で愛された復刻中華そば」を販売！

2025 年 10 月 11 日（土）、福島県南相馬市小高区にて 50 年以上続く伝統行事「おだか浮舟まつり」にて、コラボ開発ラーメンをお披露目予定です。杯数限定で「地元で愛された復刻中華そば」を販売いたします。詳細は小高観光協会公式サイトでお知らせいたします。

開催日程：2025 年 10 月 11 日（土）
開催場所：福島県南相馬市小高区 JR 小高駅 駅前通り
販売商品：「地元で愛された復刻中華そば」
小高観光協会公式サイト：<https://odaka6014.jp/>

OWB 株式会社 について

「地域の 100 の課題から 100 のビジネスを創出する」をミッションに掲げ、避難指示区域となってしまった福島県南相馬市小高区にて、簡易宿所付きコワーキングスペース「小高パイオニアヴィレッジ」やハンドメイドガラスブランド「iriser-イリゼ-」など、様々なスモールビジネスを展開しています。パーパス「わたしたちは、自らの手で暮らしを確かなものにする」のもと、1000 人を雇用する 1 つの事業に依存する地域ではなく、10 人を雇用する 100 の事業が躍動する持続可能な自立した地域社会の実現を目指しています。

会社名：OWB 株式会社

所在地：〒979-2124 福島県南相馬市小高区本町 1-87 小高パイオニアヴィレッジ内

代表者：代表取締役 和田智行

設立：2014 年 11 月

コーポレートサイト：<https://owb.jp/>



代表取締役 和田智行氏



OWB 創業 10 周年時の集合写真



アトリエ iriser 工房

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 306 店舗（国内 166 店舗、海外 140 店舗）を展開しています（国内：2025 年 6 月末、海外：2025 年 3 月末現在）。「一風堂」は、1985 年に福岡の大名で創業し、現在世界 15 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