

## 一風堂がグルテンフリー<sup>\*</sup>に初挑戦！

子どもが家族のために考案した、小麦アレルギーでも食べられる米粉のラーメンを  
11/18、19 佐賀「子どもとつくる たべものがたり」で限定販売！

\*同じ製造工場で小麦を含む製品を製造しています



PR TIMES × 一風堂

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、2023年11月18日（土）・19日（日）に佐賀県佐賀市にて開催される「子どもとつくる たべものがたり」（主催：株式会社 PR TIMES）に参加します。当イベントは、子どもの自由な発想を実食メニューへと実現し、食べた感動を発信して人に伝える楽しさまで一連で体験できるフードフェスで、県内外からどなたでも参加できます。「一風堂」は、佐賀県在住のふうかさん（6歳）が考えた夢メニュー、小麦アレルギーの方でも食べられる「こめこのらーめん」の限定商品化を決定いたしました。麺にも、かえしの醤油にも小麦を使用しないグルテンフリーのラーメンを一風堂が商品化するの**は初の試み**です（同じ製造工場で小麦を含む製品を製造しています）。当商品はイベントの2日間、一風堂キッチンカーブースにて杯数限定で販売いたします。

### 子どもとつくる たべものがたり in 佐賀

子どもたちが思い描く夢のメニューを全国から募集し（現在は募集終了）、応募いただいた中から11の飲食店がそれぞれ一つを厳選。子どもたちと開発会議を経て商品化し、このイベントでしか食べることのできない**限定メニュー**として提供します。夢メニューが選ばれたお子さまにはイベント当日、ステージで夢メニューに込めた思いを語ってもらいます。子どもの発想を実現し、食べて感じる心の動きを含め一連の情報を発信するところまで、主催のPR TIMESとともに私たちも伴走します。子どもが他者の助けを得て夢を叶える過程を、自らの言葉で伝えることで共感や応援が集まることを実感できる、貴重な体験機会です。

\*夢メニュー募集時プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001328.000000112.html>

#### 【開催概要】

イベント名：子どもとつくる たべものがたり in 佐賀

日時： 2023年11月18日（土）・19日（日）10～17時

会場： 佐賀城公園 こころざしのもり

（JR 佐賀駅から車で7分、佐賀空港からバスで20分）

主催： 株式会社 PR TIMES 食べ物語プロジェクト

協力： 佐賀県

入場料：無料

URL：[https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo\\_saga2023/](https://prtimes.jp/pj/tabemonogatari/kodomo_saga2023/)

Instagram：<https://www.instagram.com/tabemonogatari/project/>



#### 報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

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



## 一風堂が夢メニュー「こめこのらーめん」を実現！

一風堂が実現する夢メニューは、佐賀県在住のふうかさん（6歳）が考えた「こめこのらーめん」に決定しました。この商品の特長は、ラーメンの麺に一般的に使用される小麦の代わりに米粉を使用した米粉麺です。ふうかさんのアイデアにもあった通り、イベント開催地である佐賀県産の米粉をブレンドし、お米の香りがふんわり香るもちりとした食感の細麺に仕上げました。独自の食べごたえと米の風味は、一風堂のまろやかなとんこつスープと相性抜群です。小麦粉に含まれるグルテンには生地の繋ぎと役割がありますが、米粉にはグルテンが含まれないため、製麺ロールに生地がくっついてしまうなど製法において試行錯誤する場面もありました。しかし、これまで多様な麺を扱ってきた経験を活かし、夢メニューの商品化を実現しました。



また、かえしやチャーシューの仕込みに使用する醤油も、原材料に小麦を含まないものを使用しています。トッピングはとんこつラーメンらしく、チャーシュー、ネギ、海苔、半熟塩玉子に、ハート型の有明のりをのせました。さらに、応募いただいたイラストにもハートのトッピングがあったので、ハート型と星型のトッピングを加えました。ハート型のトッピングはトマトペーストをゼラチンで固めたもので、スープの温度で徐々に溶けるため「味変アイテム」にもなります。星形のトッピングは、ふうかさんの好きなジャガイモを使用し、マッシュポテトを星形に形成したものです。何度も試作を重ねて完成した一風堂初挑戦の「こめこのらーめん」を、自慢のとんこつスープや見た目も可愛い特製トッピングと一緒に家族みんなでお楽しみいただけたら幸いです。

また、かえしやチャーシューの仕込みに使用する醤油も、原材料に小麦を含まないものを使用しています。トッピングはとんこつラーメンらしく、チャーシュー、ネギ、海苔、半熟塩玉子に、ハート型の有明のりをのせました。さらに、応募いただいたイラストにもハートのトッピングがあったので、ハート型と星型のトッピングを加えました。ハート型のトッピングはトマトペーストをゼラチンで固めたもので、スープの温度で徐々に溶けるため「味変アイテム」にもなります。星形のトッピングは、ふうかさんの好きなジャガイモを使用し、マッシュポテトを星形に形成したものです。何度も試作を重ねて完成した一風堂初挑戦の「こめこのらーめん」を、自慢のとんこつスープや見た目も可愛い特製トッピングと一緒に家族みんなでお楽しみいただけたら幸いです。

## ▼販売概要

商品名：「こめこのらーめん」  
価格：800円（税込み）  
販売数：限定300杯/1日

※営業時間内であっても、限定杯数に達し次第販売終了となります

※この商品の原材料には小麦を使用していませんが、同じ製造工場小麦を含む製品を製造しています

※麺の硬さは選べません。おすすめの「普通麺」でご用意いたします

※替玉のご用意はございません

※当商品は「一風堂公式アプリ」の「お誕生日クーポン」「プレミアムクーポン」対象外となります

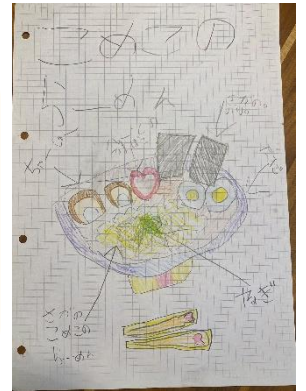
※当商品は「株主ご優待券」の対象外となります

## 〈応募時のふうかさんのコメント〉

・夢メニューのおすすめポイント  
さかのこめこをつかったらーめんだよ

・夢メニューにこめる思い

ぱぱはらーめんがだいすきです。だけどおとなになってからこむぎこあれるぎーになってしまいました。だからだいすきならーめんもたべられなくなってしまいました。パパがこのまえ、らーめんたべたいなあといっていたよ。ままがおこめやさんからこめこをかってきてばんをやくかららーめんもいっしょにつくりたいよ。ぱぱといっしょにらーめんをたべたいな。



## 夢メニュー考案者・開発担当者からのコメント

## 考案者： ふうかさん（佐賀県・6歳）

パパが最近、小麦粉アレルギーになって、小麦粉を使った料理を食べられなくなりました。一緒にラーメンを食べに行ったり、うどんを食べに行ったりすることがとても減りました。パパが、「とんこつラーメン食べたいなあ」とよく言います。ママが米粉を使ってパンを焼いたり、料理するのを見て、米粉のラーメンもあったらパパが食べれるのになあと思いました。くふうしたところは、麺を米粉にしたことと、佐賀の美味しい海苔をハートにしたことです。味が変わる秘密のハートと星もトッピングでのっています。大好きなパパとラーメンを食べたいです！！パパが食べてくれるのは一番楽しみだけど、小麦粉アレルギーがある人にも食べてほしいです。自分が考えたメニューが本当にラーメンになったのがとっても嬉しいです。



## 報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

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

**開発者： 株式会社力の源カンパニー 商品開発責任者 柳本 啓輔**

夢メニューのたくさんの応募すべてに目を通しましたが、大人になった自分たちがなかなか想像しない夢の詰まったアイデアがたくさんあり、子どもの発想は無限の可能性があると感じました。中でも「こめこのラーメン」は小麦アレルギーを持つお父様のために考えられたメニューで、小さなお子さまが家族を思いやる気持ちに感銘を受けました。今まで一風堂では、動物性の食材を使わないプラントベースのラーメンを開発するなど、食のライフスタイルが多様化する中でもラーメンを楽しんでいただける選択肢を増やす取り組みを進めてまいりました。ただしこれまで、小麦を使用しないラーメンを販売したことはなく、今回新たな視点を与えてもらえました。アレルギーを持つ人は世の中にたくさんいると思いますが、少しでも多くの方が小麦等のアレルギーを気にせずラーメンを楽しんでいただきたいと思っています。

**PR TIMES と「食べ物語」プロジェクトについて**

PR TIMES では、食の情報発信を応援する「食べ物語」プロジェクトを2021年11月よりスタート。今後は地域や企業とも連携し社会にポジティブな循環を生み出したいと考え、「子どもとつくる たべものがたり」を佐賀で初開催するに至りました。佐賀県では、「子育てし大県“さが”」プロジェクトとして、子どもや子育て世代に対して様々な支援をおこなっています。また、佐賀で生まれた子どもたちが骨太で健やかに成長してもらうことを願って様々な取り組みを実施していることから、今回のイベントと想いが一致し、佐賀県と子育てし大県“さが”を推進する、こども未来課に協力いただくこととなりました。

会社名 : 株式会社PR TIMES (東証プライム 証券コード: 3922)  
所在地 : 東京都港区赤坂1-11-44 赤坂インターシティ 8F  
代表取締役: 山口 拓己  
URL : <https://prtimes.co.jp/>

**PR TIMES****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275店舗(国内140店舗、海外135店舗)を展開しています(2023年6月末時点)。「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(チカラノモト)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 : 1985年  
代表者 : 代表取締役社長 山根 智之  
URL : <http://www.chikaranomoto.com>

 CHIKARA no MOTO**報道関係の方のお問い合わせ先**

株式会社力の源(チカラノモト)ホールディングス

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