

**一風堂×トヨニシファーム(帯広)2日限りの特別コース！**  
**締めはコラボ開発の牛骨ラーメン！**

8/3(土)、4(日)一風堂 浜松町スタンドにて**完全予約制イベント**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）傘下の力の源カンパニーが運営する「一風堂」は、北海道帯広市を代表する牧場「トヨニシファーム」（北海道帯広市、代表：小倉修二）と共同で「トヨニシファームの牛骨ラーメン」を開発しました。そのお披露目会として2024年8月3日（土）と4日（日）の2日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて、特別コースを堪能いただける予約制イベントを開催します。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、「トヨニシファーム」の「帯広のブランド牛の魅力をもっと多くの方々に知ってほしい」という想いが一致し、コラボレーションが実現しました。

今回の特別コースでは、アルコール・ソフトドリンクの飲み放題付きで北海道の味覚をお楽しみいただけます。前菜は「十勝プライド」のモールウォッシュなど北海道産チーズ4種盛り合わせに、ラクレットチーズと味わう北海道産じゃがいも三種と夏芽アスパラ。メインは「トヨニシファーム」のブランド牛（豊西牛、帯広牛、雪美和牛ゆたか）3種食べ比べ。そして締めは「トヨニシファームの牛骨ラーメン」をご用意します。当日は「トヨニシファーム」社長と「十勝プライド」代表理事をゲストにお招きし、自社ブランド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。

「トヨニシファームの牛骨ラーメン」は「プレーン」と「辛」の選べる2種をご用意。スープはトヨニシファームの牛を100%使用。かえしには北海道産の宗谷の塩を使いライトな飲み口に仕上げます。麺は北海道産小麦を使った極太の手揉み麺を合わせました。トッピングにもトヨニシファームで育てた牛肉を使用。牛もも肉のローストビーフと、北海道産の味噌とトヨニシファームの黒ニンニク、生ニンニク、ローストガーリック、マー油を使用した牛肉の味噌煮込みをのせます。食べ進めると牛肉の味噌煮込みの味わいがスープに溶け出し、ジャンクな味噌風味の牛骨ラーメンへの味変が楽しめます。「辛」バージョンは、牛肉の味噌煮込みを豆板醤やスパイスで味付け。次第にスープにほどよい辛みが溶け出します。共同開発したラーメンは今後、8月31日（土）、9月1日（日）の「[とかちマルシェ](#)」（帯広市）など「トヨニシファーム」が出店する催事などでも提供予定で、全国各地で多くのお客様にラーメンを通して帯広のブランド牛の魅力を知っていただけることに期待しています。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれからも不定期で地域企業・団体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、様々な方法で社会貢献活動に積極的に取り組んでまいります。

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](mailto:pr@chikaranomoto.com)

## ■ イベント概要 ※完全予約制

予約サイト: <https://ippudo0803.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。(広報グループ宛て)

メディア関係者予約確認メール送付先: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)

開催日程: 8月3日(土) 19:00~21:00 (受付開始 18:30)

8月4日(日)①16:30~18:30(受付開始 16:00)

②19:30~21:30(受付開始 19:00) ※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 5,000円 (税込)

※予約サイト上での決済のみとなります。 ※別途支払い手数料がかかります。

※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。

### ▽提供メニュー

※アルコール・ソフトドリンク、飲み放題付き

- ・チーズ4種盛り合わせ
- ・北海道産じゃがいも三種と夏芽アスパラにラクレットチーズを添えて
- ・トヨニシファーム牛(豊西牛、帯広牛、雪美和牛ゆたか)3種食べ比べ

※ラーメンは下記いずれかおひとつを予約時にフォームでご選択ください

- ・トヨニシファームの牛骨ラーメン プレーン
- ・トヨニシファームの牛骨ラーメン 辛



トヨニシファームの牛骨ラーメン プレーン (イメージ)



トヨニシファームの牛骨ラーメン 辛 (イメージ)



チーズ4種盛り合わせ (イメージ)



北海道産じゃがいも三種と夏芽アスパラに  
ラクレットチーズを添えて (イメージ)



トヨニシファーム牛3種食べ比べ (イメージ)

## トヨニシファームについて

北海道帯広市で 5000 頭のブランド牛を育てている牧場です。品種の特徴を生かした「赤身のおいしい豊西牛」「程よい霜降り帯広牛」「うまい霜降り肉、雪美和牛ゆたか」3種の牛と、自社の畑で育て加工したにんにくを、百貨店・スーパー・ホテル・飲食店へ卸すほか、北海道物産展やふるさと納税、自社ショッピングサイトなどで販売を行っています。「食べるってうれしい」をモットーに、食卓でみんなが笑顔になれることを想像し日々の業務に精進しています。

会社名 有限会社トヨニシファーム  
所在地 〒089-1183 北海道帯広市豊西町西4線9番地3  
設立 1988年  
代表者 小倉 修二  
URL <https://toyonishifarm.co.jp>



おいしさが生む、豊かなきもち。

トヨニシファーム  
Obihiro Tokachi Toyonishi Farm



トヨニシファーム空中写真



トヨニシファーム代表 小倉修二氏

## 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 287 店舗（国内 145 店舗、海外 142 店舗）を展開しています（国内：2024年3月末、海外：2023年12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（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>



CHIKARA no MOTO

## 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](mailto:pr@chikaranomoto.com)