

さだはつ
一風堂 × 牡蠣加工の定初が濃厚牡蠣らめんを共同開発！
とにかく牡蠣づくしの2日間限定コースは牡蠣好き必見！

10/19(土)、20(日)一風堂 浜松町スタンドにて飲み放題付き予約制イベントを開催します

第1回 牡蠣-1グランプリ
加熱用部門
優勝

岡山県産 牡蠣

10.19 SAT > 10.20 SUN

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、牡蠣の加工を行う「有限会社定初（さだはつ）」（所在地：茨城県ひたちなか市、代表取締役社長：青木 和雄）とコラボレーションし、「濃厚牡蠣らめん」を共同開発しました。そのお披露目会として2024年10月19日（土）と20日（日）の2日間、東京都港区「一風堂 浜松町スタンド」にて、特別コースを堪能できる予約制イベントを開催します。

今回のコースでは、全国1位の牡蠣ブランドを決めるイベント「全国 牡蠣-1 グランプリ」の加熱部門で優勝した「岡山かき」を「定初」が加工したものをふんだんに使用。1人前のコースには、およそ200gもの牡蠣を使用します。コースは、加熱した「岡山かき」の4種食べ比べからスタート。蒸し牡蠣、牡蠣の燻製、味噌漬け、旨辛漬けの順に、付け合わせのレモンやミニサイズの俵ごはんと一緒に召し上がりいただきます。前菜の野菜スティックには、牡蠣のバーニャカウダソースを添えてご提供。さっぱりとした味わいのスモークサーモンのマリネの後には、3種のフライをご用意します。定番の牡蠣フライや牡蠣クリームコロッケに加え、ひたちなか市産の干し芋のコロッケで、地元の味覚を味わっていただけます。

コースの締めには、コラボ開発した牡蠣三味の一杯「濃厚牡蠣らめん」が登場します。スープは、3種の牡蠣の出汁をミキシングし鶏白湯を合わせ、牡蠣の魚醤で仕上げた塩のかえしと牡蠣油をプラス。まるでポタージュのようでやみつきになる、飲み干したくなるスープに仕上げました。麺は、全粒粉を使用したもちもちの手揉みちぢれ麺を採用。麺の上には、蒸し牡蠣、ロースチャーシュー、ほうれん草、メンマ、白ネギ、花穂紫蘇、あおさ海苔、輪切りレモンと七味唐辛子を鮮やかにトッピングします。井の手前から奥に向かって食べ進めると引き締まるような味の変化を感じられて、おすすめの食べ方です。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4,500円でお楽しみいただけます（※別途支払い手数料がかかります）。また、当日は「定初」社長をゲストにお招きし、自社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けます。なお、共同開発した「濃厚牡蠣らめん」は浜松町でのイベントの翌月、11月2日（土）、11月3日（日）に茨城県のひたちなか市総合運動公園で開催される「ひたちなか市産業交流フェア」でも販売予定です。

「一風堂 浜松町スタンド」ではこれまで「稲とアガベ」（秋田県男鹿市）、「岩崎本舗」（長崎県長与町）などと協業し、地元食材を味わうコース料理を特別開発したラーメンとともに味わう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げており、これからも不定期でイベントを実施予定です。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と考えています。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。

■ イベント概要 ※完全予約制

メディア取材
OK!

予約サイト: <https://ippudo1019.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

10月19日(土): 19:00~21:00 (受付開始 18:30)

10月20日(日): ①12:00~14:00 (受付開始 11:30)
②16:00~18:00 (受付開始 15:30)

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 4,500円 (税込み)

※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。



「岡山かき」牡蠣4種食べ比べ、野菜スティック
スモークサーモンマリネ、3種のフライ イメージ

▼コース内容

《アルコール・ソフトドリンク飲み放題付き!》

- ・「全国 牡蠣1グランプリ」加熱部門優勝!
「岡山かき」牡蠣4種食べ比べ
- ・野菜スティック 牡蠣のバーニャカウダソース
- ・スモークサーモンマリネ
- ・3種のフライ
牡蠣フライ、牡蠣クリームコロッケ、
ひたちなか市名産のサツマイモ使用 干し芋コロッケ
- ・【一風堂×定初コラボ】濃厚牡蠣らめめん



【一風堂×定初コラボ】
濃厚牡蠣らめめん 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

ひたちなか市産業交流フェアにて濃厚牡蠣らめんを販売！

11月2日（土）～3日（日）に茨城県ひたちなか市で開催される催事「ひたちなか市産業交流フェア」にて、今回共同開発した「濃厚牡蠣らめん」を特別販売いたします。

イベント名：[ひたちなか市産業交流フェア](#)
 開催日程：11月2日（土）・3日（日）
 開催時間：9：00～15：30（無くなり次第終了）
 開催場所：ひたちなか市総合運動公園
 茨城県ひたちなか市新光町 49
 駐車場：あり（無料）

茨城で開催
 予約不要！



築地森商株式会社 および 有限会社定初 について

築地森商株式会社グループは、生鮮かき、冷凍かき、かき加工品（釜ゆでかき、かきフライ、スモーク牡蠣、他）、ズワイカニ、タラバカニ、鰻蒲焼（鹿児島県産、中国産）などの生鮮水産品、加工品を販売するメーカーです。グループ中心の築地森商株式会社は、2010年7月築地に設立。有限会社定初は2005年8月に設立し、2017年に築地森商株式会社の製造工場としてグループ化しました（築地森商（株）の子会社）。国内販売は、全国市場、量販店、外食（回転寿司、ホテル、レストラン、他）、海外販売は、主に東南アジアを中心に冷凍かきIQFを輸出しています。また、農産加工分門として茨城営業所を2021年6月に設立し、茨城県産さつまいも「紅はるか」を原料とした干し芋加工をスタート。「希望の干し芋」は、現在ネット販売を中心に好評をとんでいます。

会社名：築地森商株式会社
 設立：2010年7月
 所在地：〒104-0045 東京都中央区築地7-5-3
 代表者：代表取締役 青木和雄
 URL：<https://tsukiji-morisho.jp/>

会社名：有限会社定初（読み：さだはつ）
 設立：2005年8月
 所在地：〒311-1211 茨城県ひたちなか市沢メキ1110-52
 代表者：代表取締役 青木 和雄



豊旬「岡山県産冷凍かきIQF」



岡山県産「一年かきフライ」



茨城県産紅はるか「希望の干し芋」

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146店舗、海外141店舗）を展開しています（国内：2024年6月末、海外：2024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 **080-3933-2546**（小栗携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com