

宗像市は、本市と包括連携協定を結ぶ福岡銀行の提案を受け、地域資源を活かした新たな商品開発プロジェクトを進めています。その一環として、株式会社力の源ホールディングス（一風堂を運営）と、市内企業である鷹羽屋をプロジェクトメンバーに加え、彼らを主役とした大島特産「甘夏」を使った塩ラーメンの共同開発がスタートしました。

大島は、人口減少や農産物の販路拡大といった課題を抱えています。鷹羽屋は、以前から甘夏を使った商品づくりに取り組み、大島の地域活性化に尽力してきた地元企業です。本プロジェクトは、「食のまち宗像」の旗印の元、地域活性化を目指す四者が結集して実現しました。博多発祥の一風堂のブランド力と、鷹羽屋のネットワークを活かし、宗像産食材の認知度向上とブランド力強化を図ります。

共同開発されたラーメンは、東京都の「一風堂 浜松町スタンド」でのお披露目を皮切りに、宗像市内で1日限定の特別販売を行います。

今後は、お土産として商品化し、道の駅むなかたなどで販売を予定しています。

【開発メニュー】

商品名：「甘夏香る塩ラーメン」

特徴：宗像大島の魅力がぎゅっと詰まった塩ラーメン。スープはむなかた鶏の清湯（ちんたん：透き通ったスープ）に大島の塩とマルヨシ醤油を加え、むなかた鶏チャーシューや甘夏ピール入りワンタン、肉団子、ドライ甘夏をトッピング。仕上げに甘夏果汁を浮かべ、爽やかな味わいにしました。

【一風堂浜松町スタンド お披露目会】※完全予約制(各 30 席)

日時：9月13日(土) 17:00~19:00

9月14日(日)①12:00~14:00、②16:00~18:00

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：5,000円/人(税込)

【宗像特別販売】

日時：10月5日(日)

場所：道の駅むなかた 芝生広場

内容：同日開催の「キャンピングカーショー&アウトドアイベント」

会場内で300杯限定販売

大島の魅力をたっぷり詰め込んだ一杯の試食をご用意。

イベントに賑わいと販売の様子をご取材いただけます。

【鷹羽屋】

冷凍食品販売・食品開発製造・キッチンカー事業等を展開する市内事業者

代表者：濱田 伸樹 設立：2010年



【詳細 HP】



【甘夏香る塩ラーメン】

【問い合わせ先】

宗像市産業政策課 担当：米野・花田(愛) TEL:0940-36-0037

**【一風堂コラボ】福岡・宗像大島名産の甘夏を使用した塩ラーメンを
地元企業「鷹羽屋」と共同開発！魅力を詰め込んだ全10品をコース料理で提供！**

9/13,14(土,日)東京 一風堂 浜松町スタンドにて完全予約制・2日限りの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博多発祥のラーメン店「一風堂」は、福岡県宗像市で冷凍食品販売・食品開発製造・キッチンカー移動販売を行う事業者「鷹羽屋」（代表者：濱田伸樹）とコラボレーションし、宗像大島の名産品である甘夏を使用したラーメンを共同開発しました。そのお披露目会として2025年9月13日（土）と14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を味わえる予約制イベントを開催します。

海、山、宗像大社中津宮など豊富な資源や魅力的な観光スポットがある宗像大島ですが、近年は人口の低迷に悩まされています。宗像大島の魅力をラーメンを通してたくさんの方に伝えることで、農業や水産業にも関心を持っていただき、観光客や移住を考える方が増えてほしい。そんな思いから、今回の一風堂とのラーメンの共同開発が企画されました。今回のコラボレーションの橋渡し役となったのは、地域密着で販路開拓、地方創生に努める株式会社福岡銀行（本社：福岡市中央区、取締役頭取：五島久）の地域共創部です。そして、食を通して市の魅力を発信する「食のまち宗像」を掲げる宗像市は、今回、島の特産品である甘夏を使ったラーメン開発に共感し、そのPRに力を入れています。

お披露目イベントのコース料理全10品には、甘夏だけでなく名物の「むなかた鶏」や調味料、お酒まで、地域の名産品をふんだんに使用します。コースは、穴子の西京焼きや「鷹羽屋」の豚ホルモン炒めなどの前菜4種盛り合わせでスタート。名物「むなかた鶏」は、甘辛味付けた冷やし手羽と、もろみソースと味わう素揚げでお楽しみいただけます。お口直しには野菜のゼリー寄せを。そしてコースのメインとして「甘夏香る塩ラーメン」と、お供に炊き込みご飯をご用意します。甘夏ソースをかけたなめらかプリンは食後のデザートに。コースは「鷹羽屋」おすすめのお酒2杯と、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円でお楽しみいただけます。また、当日は「鷹羽屋」代表の濱田伸樹氏をゲストにお招きし、宗像大島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。

この度コラボ開発した「甘夏香る塩ラーメン」は、宗像大島の味覚がぎゅっと詰まった塩ラーメンです。スープは「むなかた鶏」のガラからとった清湯（透き通ったスープ）に宗像大島の塩と、宗像市「マルヨシ醤油」の薄口醤油をプラス。麺はもちりとした食感の手揉みちぢれ麺を使用します。具材は「むなかた鶏」のチャーシューや、甘夏ピール入りのワンタンや肉団子に加え、ほどよい苦みを感じられるドライ甘夏をトッピング。さらに、スープにも甘夏の果汁を浮かべ、さっぱりと食べやすい味わいにまとめ上げます。なお、「甘夏香る塩ラーメン」は10月5日（日）に宗像市「道の駅むなかた」でも限定販売予定です。

「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）など複数の企業と協業し、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://ippudo250913.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13日(土) 17:00~19:00 (受付開始 16:45)

2025年9月14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。

▼コース内容

《アルコール&ソフトドリンク飲み放題付き》

・前菜盛り合わせ

穴子の西京焼き/穴子の一夜干しときゅうりの酢の物/
チャーシュー人参しりしり/玄海ホルモン炒め

・むなかた鶏の甘辛冷やし手羽

・彩り野菜のゼリー寄せ

・むなかた鶏の素揚げ~もろみソース添え~

・甘夏香る塩ラーメン

・むなかた鶏の炊き込みごはん

・KIKKA なめらかプリン~甘夏ソースがけ~

※福岡宗像の酒造伊豆本店 日本酒「純米大吟醸 寿限無」

鹿児島若潮酒造 焼酎「GLOW EP5」(ソーダ割)はおひとり様1杯ずつで、飲み放題対象外となります。

※食材は状況により変更となる場合がございます。



甘夏香る塩ラーメン 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

10月には福岡でも「甘夏香る塩ラーメン」を販売！

2025年10月5日（日）、福岡県宗像市「道の駅むなかた」にて、コラボ開発ラーメンのお披露目イベントを開催予定です。杯数限定で「甘夏香る塩ラーメン」を販売いたします。詳細は宗像市公式HPでお知らせいたします。

開催日程：2025年10月5日（日）

開催場所：〒811-3502 福岡県宗像市江口 1172 「道の駅むなかた」 芝生広場

販売価格：「甘夏香る塩ラーメン」

宗像市公式HP：<https://www.city.munakata.lg.jp/>



鷹羽屋 について

鷹羽屋は福岡県宗像市に食品加工場を構え、「食で地域を創造する」というパーパスの下に、冷凍食品販売・食品開発製造・キッチンカー移動販売を行う事業者です。福岡県には離島振興法の対象となる8つの離島がありますが、人口、面積ともに一番大きい大島（宗像市）には従来作物として甘夏があります。その甘夏を付加価値の高い商品に加工し販売することで、島の産業として農業を再生させ6次産業化することに取り組んでいます。その他、宗像市の地域食材として「むなかた鶏」や「鐘崎産穴子」などを積極的に使用し、地元の老舗醤油屋と特製タレを共同開発するなどして魅力ある食品づくりに取り組みながら、キッチンカーで近隣市町村のイベントなどに出向き宗像の食の魅力をPRしています。

会社名：鷹羽屋（タカハネヤ）

設立：2010年

所在地：〒811-3504 福岡県宗像市深田 1033-2

代表者：濱田伸樹（ハマダシンキ）

URL：<https://www.takahaneyaya.com/>



甘夏和紅茶

株式会社福岡銀行 について

株式会社福岡銀行は、2007年4月に設立したふくおかフィナンシャルグループ（以下、FFG）のコアバンクとして福岡県内を中心に九州全域をカバーしています。地域に根差した銀行だからこそそのネットワークと信頼関係に基づき、FFGの多様なグループ機能を提供することで、地域に真のゆたかさをもたらすことを目指しています。地域の特色ある事業者と共に「地域プラットフォーム」を形成し、観光や伝統産業の維持、学術機関や企業の誘致を契機とした街づくりなど、地域の特徴や課題をテーマに掲げ、幅広い分野のプレーヤーとの連携を通じて、主体的に地域の活性化に取り組みます。

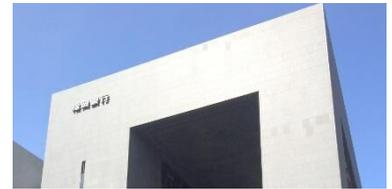
会社名：株式会社福岡銀行

設立：1945年3月31日

所在地：〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神二丁目13番1号（福岡銀行本店）

代表者：取締役頭取 五島 久

URL：<https://www.fukuokabank.co.jp/>



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 070-1398-9834（桑野携帯） Mail: pr@chikaranomoto.com