

2026年9月29日

Trailhead Global Holdings株式会社

九州筑豊ラーメン、革新の秋。ミシュランシェフと挑む「こだわりのトリプルスープ×パウダーチーズ」の極上な期間限定麺が新登場

国内外で高評価を受けるミシュランシェフ西村貴仁氏との共同開発。「トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン」と、スープで“リゾット風”が楽しめる「きざみ豚ロース丼」が10月5発売

半世紀以上の歴史を持つ「九州筑豊ラーメン」等のブランド運営するワイエスフード株式会社（本社：福岡県田川郡香春町、代表取締役社長：中村 行男、以下「当社」／Trailhead Global Holdings傘下）が、新たな挑戦へ。

国内外で高い評価を受けるミシュランシェフ西村貴仁氏（Trailhead Global Holdings株式会社 CCO（Chief Creative Officer））との共同開発による、期間限定商品「トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン」および「きざみ豚ロース丼」を、2026年10月5日（月）より全国の九州筑豊ラーメングループ店舗にて販売開始いたします。



「トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン」（左）と、スープをかけてリゾット風でも楽しめる「きざみ豚ロース丼」（右）のセットイメージ。

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

誕生ストーリー：世界が認めたミシュランシェフと筑豊ラーメンの本格共創

国内の「ニシムラ麺」は、2019年に『ミシュランガイド 福岡・佐賀・長崎 特別版』にて星を獲得。また、韓国・ソウルの「Nishimuramen」においても、素材の持ち味を極限まで引き出す緻密なアプローチとジャンルの枠を超えた卓越した技術が評価され、2025年および2026年の『ミシュランガイドソウル』ビブグルマンに選出されるなど、国内外で高い評価を得ています。

今回のコラボレーションでは、西村シェフの持つ高度な専門技術と、当社が長年培ってきた筑豊ラーメンにおける商品開発のノウハウを融合。韓国で展開する「Nishimuramen」で使用されているスープをベースに、互いの技術と伝統の味わいを掛け合わせることで、これまでにない革新的な一杯が誕生いたしました。

商品特徴

1. トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン（標準価格：税込 1,230円）

・こだわりのトリプルスープ

昆布をはじめとした複数の厳選材料を使用した重層的な和風スープが誕生。それぞれの素材の旨みが重なり合う、複雑で豊かな味わいです。さらに、スープの輪郭を引き締める独自の調整醤油（かえし）を合わせ、筑豊ラーメンらしいしっかりとした味わいに仕上げています。

・香り高い特製オイル&パウダーチーズ

仕上げにかけるのは、ねぎや青のりを使用した風味豊かな特製オイル。さらに、ラーメンでは珍しいパウダーチーズをトッピングすることで、鶏白湯の濃厚さにまろやかなコクと豊かな香りが加わり、これまでにない上品で奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

・具材のこだわり

こだわりの具材には、九州の豊かな自然環境の中で海藻やハーブなどの専用飼料を与え大切に育てられた銘柄鶏、「九州産華味鳥（はなみどり）」のつくねを採用しました。鶏特有の臭みが少なく、鶏肉本来の濃厚でジューシーな旨みがスープに奥行きを与えます。さらに、当社自慢の自家製麺を合わせることで、トリプルスープと麺の旨みがしっかりと絡み合い、口いっぱいに広がる極上の一体感をお楽しみいただけます。

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com



トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン（標準価格：税込1,230円）※画像はイメージです

【バリエーション（すべて標準価格・税込）】

- ・トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン のり増量 : 1,360円
 - ・トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン つくね増量 : 1,410円
 - ・追いチーズ : 130円（さらに濃厚な味わいを楽しみたい方へ オススメ！）
- ※追いチーズを販売していない店舗もございます。



トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン
（のり増量：標準価格 1,360円）
※画像はのり増量のイメージです



トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン
（つくね増量：標準価格 1,410円）
※画像はつくね増量のイメージです

＜お問い合わせ先＞

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

2. きざみ豚ロース丼（標準価格：税込 520円）

自家製チャーシューの旨みと、パウダーチーズがもたらす濃厚でまろやかなコクが絶妙に絡み合う贅沢な一品です。まずはそのまま、肉の旨みとチーズの豊かな風味をご堪能ください。

さらに、本限定麺の「トリプルスープ」を合わせることで、スープの熱によりチーズがとろけ出し、一気に芳醇な「リゾット風」へと表情が変化します。あさりやチーズの風味が重なり合うこの一杯だからこそ味わえる、ラーメンとセットで完結する至福の食べ方をお楽しみいただけます。



きざみ豚ロース丼（標準価格 520円）
※画像はイメージです



まずはそのまま、後半はスープをかけてリゾット風に。二度美味しい贅沢な丼。 ※画像はイメージです

西村 貴仁シェフからのコメント



西村貴仁CCO

今回の共同開発では、素材が持つポテンシャルを最大限に引き出しながら、九州筑豊ラーメンの持つ力強さと融合させることに注力しました。

昆布など複数の厳選食材による多彩な旨みを重ね合わせたトリプル出汁に、特製のオイルとチーズが重なることで、一口ごとに新しい表情を見せる一杯に仕上がっています。ラーメンとして楽しんでいただいた後は、ぜひ『きざみ豚ロース丼』にスープを合わせて、リゾット風の新しい味わいまで余すところなくご堪能いただければ嬉しいです。

自信を持ってお届けする秋の特別な一杯を、ぜひお店で体験してください。

＜お問い合わせ先＞

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

販売概要

販売期間：2026年10月5日（月）～2026年12月30日（水）

※在庫がなくなり次第、告知なく早期終了となる場合がございます。

販売店舗：九州筑豊ラーメングループ（一部店舗を除く）

※店舗により販売価格や販売商品が異なる場合がございます。ご不明な点は、あらかじめ各店舗へご確認のうえご来店いただけますようお願い申し上げます。

※ビブグルマンは「ニシムラ麵 韓国ソウル店」に対するミシュランガイドの評価です。

※本商品はミシュランガイドによる評価・認定商品ではありません。

**トリプルスープの
華味鳥つくね
鶏白湯ラーメン**

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

鶏ガラ、昆布など様々な重層的なだしに、香りと豊かな特製オイル。奥深い旨味と香りが広がる、常識を覆す新しい一杯。仕上げにふりかけた粉チーズが、まろやかなコクをプラス。

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

まろやかさUP!

追いつチーズ **130円** (税込)

アレルギー表示
小麦・卵・乳

ニシムラ麵
韓国ソウル店
×
九州 筑豊ラーメン

2025年 2026年
「ミシュランガイドソウル」でビブグルマン
2年連続選出店の西村貴仁シェフと共同開発
韓国ニシムラ麵の技と発想を一杯に。旨みを重ねた
匠の重奏スープ!

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン **1,230円** (税込)

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン **1,360円** (税込) のり増量

アレルギー表示
小麦・卵・乳・かに

トリプルスープの華味鳥つくね鶏白湯ラーメン **1,410円** (税込) つくね増量

きざみ豚ロース丼 520円 (税込)

そのまま食べて、ラーメンスープをかけて。二つの顔を持つ極上丼。

きざみ豚ロース丼
おすすめの食べ方

①まずはそのまま
チャーシューの食感と
チーズのkok・卵の
まろやかさを楽しむ

②ラーメンスープをかけて
リゾット風へ
変化する
一品へ

※本品に使用しているお肉等は、採取時に「えび」「かに」が含まれる確率で採取しています。
※画像はイメージです。(店舗により盛り付けが異なる場合がございます)
※ビブグルマンはニシムラ麵韓国ソウル店に対するミシュランガイドの評価です。
※本商品はミシュランガイドによる評価・認定商品ではありません。

プロフィール
西村貴仁氏
「ミシュランガイドソウル」でビブグルマン
日本人唯一のフレンチシェフ
「フレンチシェフ」のライセンスホルダー

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445

Email: public@fk.thg-hd.com

田川のソウルフード「九州筑豊ラーメン」とは

福岡県の筑豊地区（田川市など）で生まれたご当地豚骨ラーメンであり、地域を代表する「田川のソウルフード」として愛されてきました。1970年の創業より半世紀以上にわたり、地元をはじめ、多くの人々に親しまれてきた歴史ある味わいです。豚骨の旨味をじっくり煮出したコク深く力強いスープが特徴です。さらに、麺などの主要食材は自社工場で一貫製造を行い、こだわり抜いた「自家製麺」を使用。九州を代表する豚骨ラーメン文化の中で、独自の奥深い味わいを育んできました。



歴史を感じさせる創業初期の姿（当時の店名は『ラーメンセンター山小屋』）。半世紀以上にわたり、田川のソウルフードとして地域に愛され続けている。

九州筑豊ラーメンのSNSをフォローして、私たちの取り組みを広めてくださる方を募集中です！
期間限定イベントのお知らせなど、最新情報を発信しています♪

- ・Instagram：@chikuhoramen.yamagoya
(URL：<https://www.instagram.com/chikuhoramen.yamagoya/>)
- ・Facebook：九州筑豊らーめん
(URL：<https://m.facebook.com/kyushu.chikuhoramen/>)
- ・TikTok：@kyusyu.chikuhoramen
(URL：<https://www.tiktok.com/@kyushu.chikuhoramen/>)

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email:public@fk.thg-hd.com

 会社概要

ワイエスフード株式会社

社 名：ワイエスフード株式会社

所在地：〒822-1402 福岡県田川郡香春町鏡山567番

設 立：2025年10月

代表者：代表取締役社長 中村 行男

資本金：5,000万円

事業内容：筑豊ラーメン直営店等の経営、筑豊ラーメンのフランチャイズチェーン加盟店募集及び加盟店の指導業務、食材・麺類、ソースの製造及び販売、不動産賃貸事業、店舗企画、店舗設計施工

URL：<https://ys-food.jp/>

ブランドサイト：<https://yamagoya.co.jp/>

公式オンラインショップ：<https://www.yamagoya-gift.com/>

（※ご自宅でも本場の「筑豊ラーメン」をお楽しみいただけます）

多ブランド展開型の外食企業グループとして、「山小屋」「KINKA」「BURGER REVOLUTION」などの多彩なブランドを展開し、連結子会社ワイエスフードによる製造事業も営んでいます。M&Aによる国内ポートフォリオ拡充、海外展開、外食産業のデジタル化を成長戦略の柱としています。

会社名：Trailhead Global Holdings株式会社（Trailhead Global Holdings, Inc.）

所在地：東京都渋谷区道玄坂一丁目2番3号

代表者：代表取締役社長 高田十光

設 立：1994年5月

資本金：16億4,830万2,222円

売上高：単体 11億8,300万円（2026年3月期）

連結 18億2,600万円（2026年3月期）

事業内容：グループ会社の経営管理およびそれに付帯する業務、不動産賃貸事業

グループ会社：ワイエスフード株式会社、株式会社Yappa、株式会社KINKA FAMILY JAPAN、株式会社バーガーレボリューション、株式会社食べる、株式会社SBWorks

URL：<https://thg-hd.com/>

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email:public@fk.thg-hd.com