

2025年3月3日

ワイエスフード株式会社

【九州筑豊ラーメン山小屋】 ～ おかげさまで創業55周年 ～

**「昭和100年」&「創業55周年」記念商品CF先行販売200万円達成！
店舗で最人気の『昭和（むかし）ラーメン』小売商品を自社ECで
販売開始、さらに小売店販売でも全国展開を目指す**

「九州筑豊ラーメン山小屋」を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：小川光久）は、昭和100年（2025年）に創業55周年を迎えることを記念し、「山小屋」ブランドで最人気の『昭和（むかし）ラーメン』を特別な小売商品として開発。2025年3月3日（月）より、自社ECサイトにて販売を開始します。

本商品は、「山小屋ラーメン」で最人気の『昭和ラーメン』を手軽に自宅でもお楽しみいただけるよう開発されたもので、特製のスープや厳選された麺を使用しており、『昭和ラーメン』の特徴ともいえる味付煮たまご・チャーシューなども入った贅沢な逸品です。さらに、創業55周年を記念した限定パッケージで登場。山小屋ラーメンのファンの皆様はもちろん、初めての方にも手に取っていただきやすい商品となっております。

今後は、全国の小売店にも販路を拡大し、より多くのお客様に『昭和ラーメン』の味を楽しんでいただけるよう取り組んでまいります。



<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

トラック運転手だった創業者がラーメン店開店、2025年に創業55周年！

山小屋ラーメンの歴史は昭和45年（1970年）から始まります。トラック運転手だった創業者がラーメン好きで、自ら研鑽を重ね、とうとう自分でお店を開くことを決意。学校の廃材を利用して店舗を手作りしていたところ、通りがかった人から「山小屋みたいだね」と言われて「山小屋ラーメン」という名前に。当初は「ラーメンセンター山小屋」と称していました。

お店は素朴でしたが、美味しさが評判を呼んで繁盛し、関東にまで店舗が増え、現在84店舗。中には親子3代で山小屋ラーメンファンだと言ってくれる方もいらっしゃいます。

[九州筑豊ラーメン誕生ストーリー](#)



「山小屋」ブランドで一番人気の『昭和（むかし）ラーメン』

「山小屋」ブランドで一番人気の『昭和（むかし）ラーメン』

メニューの中で、一番人気を誇っているのが、昭和と書いて“むかし”と読む『昭和ラーメン』。創業当時に提供していたゆで卵をトッピングしたラーメンの復刻版として、さらにブラッシュアップし、まさに「九州筑豊ラーメン山小屋」の原点とも言えるラーメンです。煮たまご・チャーシュー・きくらげ・メンマ・ネギ・もやし・海苔と具だくさん。コクがあるのにしつこくなく食べやすいと評判の豚骨スープで、また食べたくなるとリピートが多い逸品です。



2025年、「昭和100年」メモリアルイヤーに合わせて商品開発

2025年に「九州筑豊ラーメン 山小屋」は創業55周年を迎えること、そして同年が昭和100年目に当たることから、『山小屋』ブランドで最人気メニューの「昭和（むかし）ラーメン」を店舗ご利用者以外にも広く知っていただくため小売用商品開発に着手いたしました。

お持ち帰りやすく、**手土産としてもお渡ししやすいよう常温流通品**に。そのため乾麺を使用しましたが、多加水で製造するため熟成時にグルテンをつくり、コシがあります。その麺を一食ずつ麺棒にかけていき、そのまま2度にわたり**低温熟成乾燥**させることにより、**生麺のような食感**となります。その他、味付煮たまご（1個入り）やチャーシュー、キクラゲ、ねぎ、ペースト状の特製豚骨スープをセットした贅沢な逸品が完成しました。



<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

【商品概要】



賞味期限：製造日より300日 ※常温品
外形寸：130×210×40mm

【商品価格】

1個：810円（税込）+別途送料
4個：4,050円（税込・送料込）
10個：8,910円（税込・送料込）
※上記価格は変更となる場合がありますので、
予めご了承ください。
※本商品はオープン価格となっています。
販売店により価格が異なる場合があります。

<内容>

乾麺（低温熟成乾燥法）80g、スープ（ペースト状）50g、味付煮たまご（1個入り）40g、
チャーシュー 約18g、乾燥具材（ねぎ・キクラゲ）0.9g

山小屋からの贈り物ECサイトにて絶賛販売中！

『昭和ラーメン』は、自社ECサイト「山小屋からの贈り物」にて絶賛販売中です。
同サイト内では、おいしく食べるための調理手順も動画にてご紹介しています。
『昭和ラーメン』の味を全国の皆様へ、ぜひこの機会にお試しください。
[ECサイト【山小屋からの贈り物】『昭和ラーメン』特設ページ](#)

プロからのアドバイス
* 麺は必ず沸騰したお湯でゆでる
* スープを溶かす湯量は270cc
* ゆでた麺はザル等でしっかり湯切り
* 火傷にご注意ください

おいしい召し上がり方

* 麺とスープと一緒に煮込みません。
昭和（むかし）ラーメンは本格調理でおいしく
いただくラーメンです。できあがりを楽しみ！



1 どんぶりを温めるためのお湯を入れてください。
2 スープの封を切らずどんぶりの中に入れ、いっしょにスープを温めてください。（約3分。こうすることで旨味の素を溶かします）



3 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、麺を入れ軽くほぐしながら約3分ゆでます。（お好みのかたさに応じて、ゆで時間を調整してください）



4 どんぶりのお湯をいったん捨て、あたためたスープと乾燥具材の封を切り、中身をどんぶりに入れ、270ccのお湯を注ぎ、溶かします。



5 ゆで上がった麺のお湯をしっかりと切り、④の中に入れます。別添のチャーシュー、煮たまごの他、お好みでメンマや焼き海苔、にんにくチップ等を入れると、さらに本格的な昭和（むかし）ラーメンの完成です。

<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

小売店など全国展開に向けて

現在、「山小屋」ブランドのグループ店舗の他にも、「山小屋」創業の地である福岡県香春町にある『道の駅香春』や“太宰府天満宮”近くの『九州ヴォイス』では、九州産品の中でも特にデザイン性が高く、地域性に優れた魅力ある商品として設置いただくなど、小売店販売の販路拡大にも注力しております。

今後も、「山小屋」店舗に加え、土産商品としてもご活用いただけるよう、駅・空港・百貨店・道の駅など、全国展開に向けて進めてまいります。



九州ヴォイス（福岡・太宰府市）



道の駅香春 わぎえの里（福岡・香春町）



ほうじょう温泉 ふじ湯の里（福岡・福智町）



山小屋小倉コロナワールド店（福岡・北九州市）

昭和100年を記念した「昭和のごはん」コミュニティサイトを開設

昭和100年を記念して「昭和のごはん」のメニューや食の周辺情報、流行やカルチャーに関するあれこれを語るコミュニティサイトを起ち上げました。昭和のわんこ「しょうわんこ」という案内犬も登場させ、皆さまとコミュニケーションを図っていきたくと思っています。

[「昭和のごはん」公式サイト](#)



昭和のわんこ「しょうわんこ」
昭和45年ごろ飼われていた柴犬ミックス（オス）

<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp