

2025年4月1日
ワイエスフード株式会社

【九州筑豊ラーメン山小屋プロデュース】

～ 沖縄・宮古島に初出店！ ～

『九州ラーメン 匠 produced by 九州筑豊ラーメン山小屋』

4月5日（土）グランドオープン！

沖縄への出店も視野に物流ルートを確立

「九州筑豊ラーメン」ブランドのチェーン展開や食材の卸売りをおこなう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 以下、当社）は、2025年4月5日（土）に沖縄・宮古島に新規出店する『九州ラーメン 匠 produced by九州筑豊ラーメン山小屋』を、当社運営の「山小屋」ブランドでのプロデュース店舗としてグランドオープンいたします。

経緯と目的

当グループ店は、1970年「九州筑豊ラーメン山小屋」を福岡県にて創業して以来、国内に84店舗展開（2025年3月末現在）しており、さらなる店舗拡大に向けて継続的に新規加盟者の募集や既存オーナーへの新規出店促進などに注力してまいりました。加えて、弊社自社工場にて製造している中華麺・焼豚などの主要食材を提供するなどコラボ店舗として運営する形態もあり、2023年9月には北海道・旭川にて就労支援施設が運営するパンとラーメンを販売する「小麦王国」と、弊社「山小屋」ブランドとのコラボ店舗を出店しております。

『小麦王国×山小屋』コラボ店舗オープンについて

この度、新規出店に向けて模索している中、以前より「山小屋」ブランドを認知して下さっている企業様より、沖縄・宮古島にてラーメン専門店の出店にあたり本場福岡のラーメンの味を沖縄エリアでも広めたいという思いから、弊社の創業55年の経験とノウハウをもとにプロデュースしてほしい旨の申し出があり、「山小屋」プロデュースとして新規出店する運びとなりました。屋号である『九州ラーメン 匠（たくみ）』は、本場福岡のラーメンの味を再現する匠の業が光る逸品をお客様に提供したいという熱い思いが込められています。



豚骨の本場福岡にて昭和45年創業

九州を中心に長く愛されるあの名麺が…
匠の力で、宮古島へ進出。

Kyushu ramen TAKUMI

九州ラーメン 匠

Produced by



<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

出店に至るまでの課題解決

この度の出店エリアは離島であることから、これまでの配送ルートでの食材供給は困難な状況だった為、当社指定食材を納品するルートの確保が課題でした。そこで食材を安全な品質で安定供給でき、さらに低コストに抑えるため、あらゆる配送ルートや手段を模索いたしました。

その結果、**既存のお取引先様のご協力により、離島を含む沖縄県内への当社指定食材の安定供給の仕組みを確立いたしました。これを機に、今後の店舗展開の足掛かりになるよう努めてまいります。**

今後の展望

当社は昨年の設立30周年を機に、『**食で世界に“WA”を**』をミッションとして日々邁進しております。これには、“WA（和食）”の魅力で人々の心を“WAしづかみ（驚掴み）”し、世界中へ広げる“WA（輪）”を創りたいという思いが込められています。

今後も、日本の食文化をはじめ和食というコンテンツを通して、自社ブランドだけでなく、食のプラットフォームとして、当社の創業55年の知識とノウハウ、こだわりの食材（中華麺・秘伝のタレ（かえし）・焼豚など）を活用いただくことで皆様が“幸せ”と感じられる社会をつくる発信元となり、社会に貢献できる企業になることを目指します。

店舗情報

店舗は、宮古空港より車で約15分の宮古島市街地に立地し、市街地から一番近いとされる“パイナガマビーチ”の美しい海が目の前に広がる最高のロケーションです。宮古島の開放的な環境になじむよう木を基調とした店内には、日本の伝統的な建築様式に見られる欄間のような装飾を施し、日本食である「ラーメン」とも通ずる日本の文化を感じられる造りとなっています。

また、ビーチに近い立地であることから、店舗の屋外には海水浴で来られたお客様もそのままお食事できるようテラス席を設け、宮古島のロケーションにあった環境を整えています。将来的にはラーメン類だけでなく、屋外テラスでバーベキューなどが楽しめるサービスも提供したいと計画しております。

店舗名	九州ラーメン匠(たくみ)
オープン日	2025年4月5日(土) 11:00~
所在地	沖縄県宮古島市平良下里215-3 1F
営業時間	11:00~21:00 ※定休日なし
総席数	36席(カウンター4席、テーブル32席)
店舗面積	26坪 ※駐車場なし
アクセス	国道390号線沿い 宮古空港より車で約15分 九州ラーメン匠-Googleマップ



<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

商品紹介

当店は、イチオシの「匠（たくみ）ラーメン」を中心に4種類のラーメンを販売します。
 特長としては、**具材となるもやし・キクラゲに匠（たくみ）特製のピリ辛風味の秘伝のダレを絡ませたものをトッピング**。本場福岡の豚骨スープに溶け込むことで旨辛な味わいとなり、まろやかなスープにコクが加わった逸品です。
 また、山小屋特製の餃子やチャーハンなど自慢の一品メニューも4品を取り揃えています。

＜当店おすすめ商品＞

商品名：匠（たくみ）ラーメン
 商品価格：950円（税込）

【特長】

スープは、豚骨の嫌な臭みを感じさせず、さっぱりとした味わいの自慢のスープです。また、トッピングには『九州筑豊ラーメン』の特徴でもある自家製ダレにじっくり漬け込んだ“煮玉子”や、『匠（たくみ）』特製のダレで味付けされた“もやし”と“きくらげ”がアクセントとして、一味違うラーメンの味を引き立てます！



匠ラーメン 950円
 tonkotsu ramen / 豚骨拉面 / 돈코츠 라면



チャーシューメン 1,250円
 Char-siu pork ramen / 叉焼面 / 차슈면



得々ラーメン 1,180円
 Ramen with lots of toppings / 配料丰富的拉面 / 다양한 토핑을 즐길 수 있는 라면



辛旨白ねぎラーメン 1,100円
 Ramen topped with spicy Spring onions / 香辣洋葱拉面 / 매운 양파라면

九州ラーメン 匠

Produced by 山小屋



アレルギー表示 小麦・卵	アレルギー表示 小麦・卵	アレルギー表示 小麦・卵	アレルギー表示 小麦・卵
トッピング Topping	チャーシュー 300円	煮玉子 各150円	もやし 各100円

替玉 150円 For another portion of noodles / 追加一球面 / 면단 추가	大盛りプラス100円 extra-large / 大碗 / 밥빼기	ドリンク Drink	オリオンドラフト(小瓶) 680円	角ハイボール 580円	マンゴージュース 400円
一品	焼きうざ 580円	焼餃子 各150円	スーパードライ(小瓶) 750円	シーカーサワー 550円	オレンジジュース 400円
	チャーハン 780円	ももちチキン(唐揚げ) 580円	コロナビール 980円	ウーロンハイ 480円	コーラ 400円
		旨辛ねぎチャーシュー 480円	ノンアルコールビール 500円	緑茶ハイ 480円	ジンジャーエール 400円

画像はイメージです。価格は全て税込です。

＜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

オープンイベント概要

オープン前に宮古市内に約10,000部のオープン告知チラシを配布しています。

たくさんの方にご来店いただきたく、チラシにはオープン当日より利用可能なトッピング無料券付きです。



2025年4月5日(土)11:00

OPEN

トッピング無料券

有効期限:2025.05.31

味玉・旨辛高菜・メンマ・きくらげ・もやし・ねぎからお選び下さい。

九州ラーメン 匠

宮古島市平良下里215-3

- お一人様1回につき1枚ご利用可能です。
- 種類をご注文の方のみご利用可能です。
- お会計時に従業員へお渡しください。
- 他サービス券との併用はできません。
- イベント期間中はご利用いただけません。

トッピング無料券

有効期限:2025.05.31

味玉・旨辛高菜・メンマ・きくらげ・もやし・ねぎからお選び下さい。

九州ラーメン 匠

宮古島市平良下里215-3

- お一人様1回につき1枚ご利用可能です。
- 種類をご注文の方のみご利用可能です。
- お会計時に従業員へお渡しください。
- 他サービス券との併用はできません。
- イベント期間中はご利用いただけません。

九州ラーメン 匠

Produced by 山小屋

宮古島市平良下里215-3 1F
建物に向かって右通路入る

営業時間:11:00~21:00(年中無休)

電話番号:0980-79-8878

画像はイメージです。ご来店時上記クーポンを切り離して持参してください。

<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

伝統の味を守り、こだわりの美味しい豚骨ラーメンを提供したい

創業者の創業当時からの『チェーン店でありながら本物のラーメンをお客様に提供したい』という熱い思いを継承し、九州筑豊ラーメンは今年で創業より55周年を迎え、現在までこだわりの味を守り続けています。

<「山小屋」伝統、秘伝のタレ『かえし』>

開発に約3年をかけて完成した味の要である秘伝のタレ『かえし』は、創業当時から変わらぬ製法でつくられています。これを特製の豚骨スープと混ぜ合わせることで、かえしの塩味とスープの凝縮された深みのある旨味により「山小屋」伝統の味となります。

<自家製の中華麺>

オーストラリア産の最高級小麦“プライムハード”を中心に独自のブレンドで作り上げ、食感や味を重視した低加水の自家製麺です。

麺の太さもスープとの絡みを考慮し、ストレートタイプの中太麺にする事で、コシとツルみなどの食感をお楽しみいただけるのと同時に、より濃密なスープとの絡みをご堪能いただけます。見た目はコッテリのようなのですが、実際は比較的あっさりとした味わいで、口に入れた時のスープと麺の絶妙なバランスにより、絶品のラーメンに仕上がります。

これからも創業50余年の変わらぬ製法や安心・安全な素材にこだわり、幅広い年齢の方々に愛される商品として伝統の味を守り続けてまいります。



会社概要

会社名：ワイエスフード株式会社

本社所在地：福岡県田川郡香春町鏡山552-8

代表者：代表取締役社長 小川光久

設立：1994年（平成6年）5月12日

資本金：14億2,144万6,710円

売上高：14億2,247万円（単体、2024年3月期）

従業員数：144名（2024年3月期）

店舗数：国内84店舗、海外25店舗（2025年3月末現在）

事業内容：筑豊ラーメン直営店の経営、FC加盟店募集・指導業務、食材・麺類、ソースの製造・販売など。

[HP]【コーポレート】<https://ys-food.jp/> 【ブランド】<https://yamagoya.co.jp/>



<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