

2025年5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 創業55周年記念コラボ企画



**元気の源 ゴーゴーカーレ × 山小屋からの贈り物**

創業55周年の『九州筑豊ラーメン』と金沢カレーの『ゴーゴーカーレ』が  
両社商品をセットに5月5日の「ゴーゴーカーレの日」よりEC等で限定販売  
相互のプラットフォームを活用し、ご当地グルメで飲食業界を元気に！

「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、創業55周年記念企画として、以前よりコラボ店舗の出店などで協業する株式会社ゴーゴーカーレグループ（本社：石川県金沢市、CEO兼代表取締役社長：西畑 誠 以下 ゴーゴーカーレ）と、ゴーゴーカーレの創業日である5月5日の「ゴーゴーカーレの日」に相互のプラットフォームを活用し、両社のECサイトおよびゴーゴーカーレ金沢駅総本山にてEC・小売商品を販売します。



### 経緯と目的 —ご当地グルメで飲食業界を元気に—

当社とゴーゴーカーレは、2023年12月にコラボ店舗として「九州筑豊ラーメン山小屋×ゴーゴーカーレ小倉コロナワールド店」（福岡・北九州）を出店し、売上も好調に推移している人気店舗です。

この度、当社「九州筑豊ラーメン山小屋」が2025年4月に創業55周年を迎え、両社に共通する『55（ゴーゴ）』をキーワードに、ゴーゴーカーレより創業55周年を応援いただくとともに、相互のプラットフォームを活用し、筑豊ラーメンと金沢カレーのご当地グルメで飲食業界を元気にしたいという両社の思いから実現したものです。

今回は、全国の皆様にお店の味をお届けしたく、EC商品でのコラボ企画を実施することとなりました。



「九州筑豊ラーメン山小屋×ゴーゴーカーレ 小倉  
コロナワールド店」リニューアルオープン風景  
(2023年12月15日)

<お問い合わせ先>

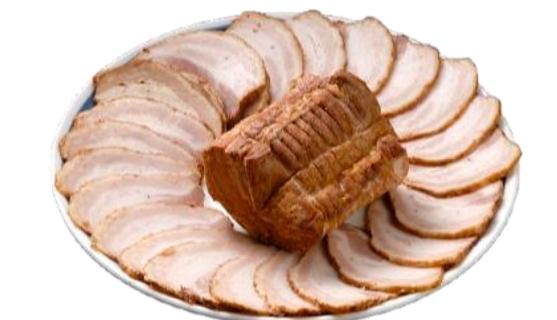
ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

**商品概要 <自社ECサイト『山小屋から贈り物』販売商品>**

商品名	ゴーゴーカレー4食×お店の焼飯4食セット
販売期間	2025年5月5日～2026年3月31日 ※予告なく変更する場合があります。
商品価格	4,600円（税込・送料込）
内容	ゴーゴーカレー155g×4 焼飯250g×4
賞味期限	ゴーゴーカレー：製造より約1年半 焼飯：製造より366日
特長	職人の手作りで手間暇かけてじっくり煮込んだルーをそのまま瞬間冷凍しています。ご家庭で手軽に本格金沢カレーをお楽しみいただけます。どちらも店舗のおいしさをギュッと閉じ込めた逸品で、袋ごとレンジで温め可能！ご自宅で手軽に出来立ての味をお楽しみください！
備考	※要冷凍 ▼商品の詳細および調理方法などは、当社ECサイトに記載。※5月5日よりご購入いただけます。 <a href="#">山小屋創業55周年企画ゴーゴーカレーコラボ山小屋からの贈り物</a>



商品名	ゴーゴーカレー6食×お店の焼豚2個セット
販売期間	2025年5月5日～2026年3月31日 ※予告なく変更する場合があります。
商品価格	6,800円（税込・送料込）
内容	ゴーゴーカレー155g×6 焼豚270g×2
賞味期限	ゴーゴーカレー：製造より約1年半 焼豚：製造より365日
特長	カレーは店舗で食べる味わいをそのままご自宅でお楽しみいただけます！ 店舗で実際に使用される焼豚をそのままお届け！270gのブロック肉とボリューム満点の商品です。
備考	※要冷凍 ▼商品の詳細および調理方法などは、当社ECサイトに記載。※5月5日よりご購入いただけます。 <a href="#">山小屋創業55周年企画ゴーゴーカレーコラボ山小屋からの贈り物</a>



&lt;お問い合わせ先&gt;

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

## 自社工場で製造の焼豚のこだわり

### －原材料について－

当社の焼豚は原材料からこだわっており、「白身肉」と呼ばれる上質な国産豚バラを使用しています。モモ肉とは違い、調理過程で大きく縮むのですが、その分旨味が濃厚に！そのため、熟練した専任者が包丁ひとつで肉の繊維を見極めながら切り分け、煮崩れしないようにひとつひとつ丁寧に糸で巻く作業をおこなっています。



熟練した専任者が手作業で肉をカットします。



煮崩れしないように、ひとつひとつ丁寧に糸を巻いています。

### －味付けには秘伝特製ダレを使用－

炊き込むダレは秘伝の醤油で、このレシピは企業秘密の調合となっています。この秘伝の特製ダレと豚バラ肉を大きな蒸気釜でじっくり炊き込むことで、肉の中までしっかりとダレが染み込みます。



焼豚を炊く蒸気釜、1回に約1トンの焼豚を製造しています。  
国内店舗分の焼豚はこの自社工場作られています。



特製のダレでじっくりと煮込んだ焼豚は、やわらかくジューシーに仕上がります。

<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

—独自の製法でさらに美味しさアップ！—

さらに、ここから焼豚の旨味をとし込めるために、表面がきつね色になるまで高温のラードで揚げることで表面は香ばしく、中はとろけるような食感の絶品焼豚が完成します。その後、焼豚の味を落ち着かせてから、しばらく冷却した後、味の劣化を防ぐため真空包装します。そうして焼豚が完成するまでに丸三日間ほどかけて、安心安全な製品を作っています。

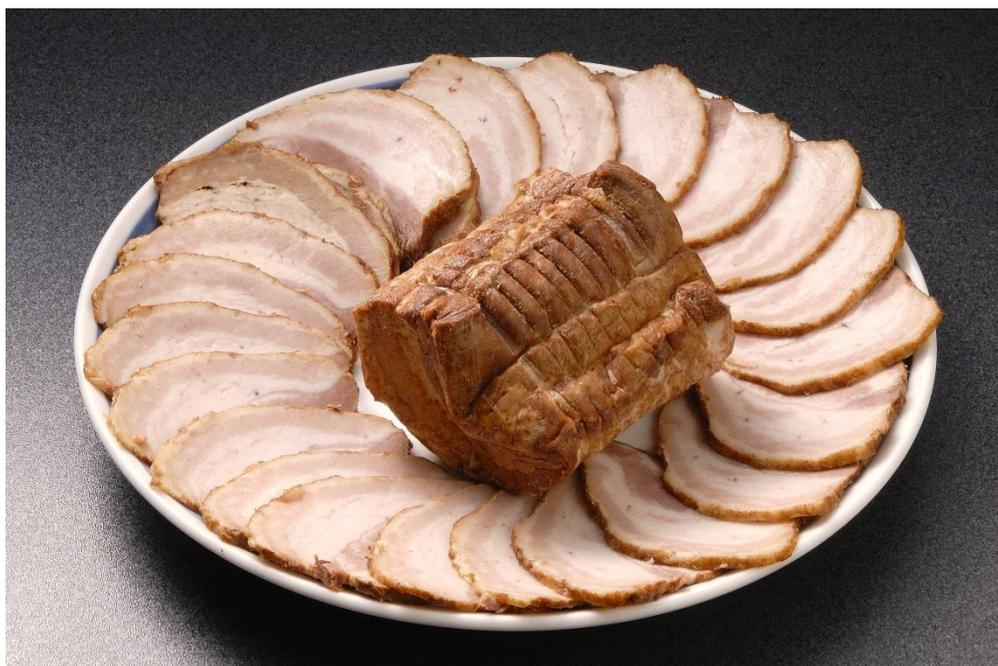


じっくり炊き込んだ焼豚は、最後に油で揚げることで旨味をとし込めます。



外は香ばし、中は柔らかくジューシーな焼豚が完成します！

この焼豚は、当社グループ店舗で実際に使用されているものと同じものをお取り寄せ商品としても販売しています。焼豚はラーメンのトッピングとしてはもちろん、そのままスライスして“おつまみ”としても、焼飯に入れても美味しい自慢の製品です。



<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

商品概要 <「ゴーゴーカレー公式通販サイトおよび「金沢駅総本山」販売商品>

商品名	ゴーゴーカレーお店の焼飯セット
販売期間	2025年5月7日～2026年3月31日 ※予告なく変更する場合があります。
商品価格	5,500円（税込）※5,000円以上のご注文で送料無料！
内容	カレー（冷凍パウチ）155g×6 焼飯250g×4
賞味期限	カレー（冷凍パウチ）：製造より約1年半 焼飯：製造より366日
特長	金沢カレー定番の『ゴーゴーカレー』と「九州筑豊ラーメン山小屋」で最人気の『昭和（むかし）ラーメン』の人気メニューをセットにしました！
備考	※要冷凍 ▼商品の詳細および調理方法は、公式通販サイトに記載。※5月7日よりご覧いただけます。 <a href="#">公式通販 - ゴーゴーカレー公式通販</a>



※イメージ



商品名	（仮）ゴーゴーカレー（レトルト）+昭和（むかし）ラーメン
販売期間	2025年5月5日～2026年3月31日 ※予告なく変更する場合があります。
商品価格	※レトルトカレーと一緒にお得な価格で販売予定
内容	<レトルトカレー※常温品> 310g(155g×2食入り) <昭和ラーメン（1箱1食入）※常温品> 乾麺（低温熟成乾燥法）80g、スープ（ペースト状の豚骨スープ）50g、味付煮たまご（1個入り）40g、チャーシュー18g、乾燥具材（ねぎ・キクラゲ）0.9g
賞味期限	レトルトカレー：製造より約1年半 昭和ラーメン：製造より300日
特長	<b>レトルトカレー</b> ：レトルトタイプのカレールーですので、湯煎or電子レンジで温めるだけで、簡単に美味しいカレーが食べられます！濃厚なカレーですので、ルーとごはんの割合は1：2がおすすめです。 <b>昭和ラーメン</b> ：九州筑豊ラーメン山小屋は、昭和45年（1970年）に創業し、半世紀以上にわたり皆さまに愛されてまいりました。2025年は昭和で換算すると100年目にあたり、弊社山小屋ラーメンには『昭和（むかし）ラーメン』と読む、具材がたっぷりの人気No.1商品があります。今回「昭和にちなんで、食で今年を盛り上げたい！」と『昭和（むかし）ラーメン』をご家庭でお気軽にお楽しみ頂ける常温品を開発しました。
備考	※ゴーゴーカレー金沢総本山で販売予定



※商品イメージ



（昭和ラーメン内容）

<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

『昭和（むかし）ラーメン』調理方法

おいしい召し上がり方

\* 麺とスープは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！

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



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分間ゆでます。(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。

株式会社ゴーゴーカレーグループ

2003年に創業、04年に1号店を東京・新宿に開き、「金沢カレーブーム」の火付け役となる。05年に金沢本店、07年に海外初進出となる米ニューヨークのタイムズスクエアに出店。2017年から事業承継型M&Aに力を入れ、金沢の老舗インドカレー店「ホットハウス」や19年に金沢カレーの元祖「ターバンカレー」の運営を引き継ぐ。23年1月に本社を東京から金沢に移転、3月に大手IT（情報技術）企業出身の西畑誠がCEO兼代表取締役社長に就任。ゴーゴーカレーグループは「世界一のカレー専門商社」を目指して、国内外に約120店舗を展開。

[株式会社 ゴーゴーカレー | gogocurry - ゴーゴーカレー公式通販](http://gogocurry.com)



<ゴーゴーカレーの人気のヒミツ>

ゴーゴーカレーは、55の工程を5時間かけてじっくり煮込んだ特製のルーを使用。それを55時間寝かせ旨みを熟成させています。



<金沢カレーとは>

- ・ルーは濃厚でドロツとしている。
- ・付け合わせとしてキャベツの千切りがのっている
- ・ステンレスの皿に盛られている
- ・フォークまたは先割れスプーンで食べる
- ・ルーの上にカツをのせ、その上にはソースがかかっている



<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

## 筑豊ラーメンとは

トラック運転手だった創業者が自分が納得のいく味のラーメンを作りたいと一大決心し、1970年に福岡県田川郡香春町で「九州筑豊ラーメン山小屋」の前身、「ラーメンセンター山小屋」として創業し、**今年で創業55周年を迎えます。**

独自の製法でスープを骨から炊き出し、味の要となる秘伝の“かえし”を開発。以来50余年、九州を中心にグループ店舗として、国内84店舗を展開している**田川のソウルフード**です。



創業初期の「ラーメンセンター山小屋」(福岡・香春町)



「山小屋」ブランド最人気の『昭和(むかし)ラーメン』

## 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/>



**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>

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