

2025年11月18日

ワイエスフード株式会社

ワイエスフード、ミシュランシェフ西村貴仁CCOが手掛ける料理と「ROTISSERIE★BLUE」特製チキンのクリスマスディナーセットを発売

ミシュランシェフとカジュアルフレンチが生み出す特別なクリスマスセットを、自社ECで限定展開

『九州筑豊ラーメン山小屋』などを展開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：高田十光、証券コード：3358、以下 当社）は、当社CCOでミシュランシェフの西村貴仁氏が自ら手掛けた「ケーキサレ」と「ミネストローネ」を、「ROTISSERIE★BLUE（ロティサリーブルー）」特製ロティサリーチキンと組み合わせた『Nishimura Takahito &「ROTISSERIE★BLUE」クリスマスディナーセット』として、2025年11月14日（金）より、当社公式ECサイト「山小屋からの贈り物」にて期間限定で販売しております。

厳選した国産食材を使用し、フランスの伝統技法とチキンの香ばしさが調和した特別なセットは、“家庭で味わうレストランクオリティ”をテーマに開発。聖夜を彩る贅沢な食卓を提案いたします。



＜お問い合わせ先＞

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

■ミシュランシェフCCOによる新たな挑戦 — フードM&A戦略との連動

当社はM&Aによるブランド多角化を推進し、食の新領域への事業展開を進めています。2024年にCCO（Chief Creative Officer）として就任した西村貴仁氏は、ミシュラン一つ星シェフとしての経験を生かし、グループ全体のメニュー開発やブランド価値の創出をリード。

本商品は、その第一弾として「シェフ×企業」の共創による新たな商品モデルを体現するものです。「北九州発・世界水準の食文化を創造する」というビジョンのもと、当社は地域発ブランドとしての可能性を広げ、国内外に通用する食文化の発信を目指しています。

■商品概要

厳選した国産食材とフランスの伝統技法が織りなす、特別な日のための一皿。ご自宅でも上質なレストラン体験をお楽しみいただけます。

商品名：Nishimura Takahito &「ROTISSERIE★BLUE」クリスマスディナーセット（2～3人前）

販売期間：2025年11月14日（金）～12月15日（月）

販売受付：・公式ECサイト「山小屋からの贈り物」クリスマスディナーセット特設ページ

（<https://nishimura-rotisserieblue.ys-food.jp/>）

・ロティサリーブルー店頭にてご注文を承ります。

商品価格：8,640円（税込）

※送料込み／限定50セット

賞味期限：冷凍30日 ※解凍・開封後は、お早めにお召し上がりください

お届け期間：12月20日（月）～12月25日（日）

※お届け日はお客様のご希望にあわせてお選びいただけます。

セット内容：

「ROTISSERIE★BLUE」| ロティサリーチキン
（国産雛鳥のロースト）

国産雛鳥を専用ロティサリーマシンでじっくり焼き上げた、ロティサリーブルー特製のロティサリーチキン。外は香ばしく、内側はふっくらジューシー。オリジナルのハーブとスパイスの香りが食卓を華やかに包み込みます。クリスマスの夜にぴったりの贅沢な一品として、家族や大切な人と過ごすひとときを、心まで温まる美味しさで彩ります。



＜お問い合わせ先＞

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

西村シェフ特製 | ベーコンときのこのケーキサレ & ミネストローネ

「西村シェフ特製ケーキサレ」は、フランスで家庭料理として親しまれてきた伝統の“塩味ケーキ”。

卵の旨みを生かしたふんわりとした生地、ベーコン、きのこ、ほうれん草などの季節の野菜をふんだんに混ぜ込み、外は香ばしく中はしっとりと焼き上げました。ワインやシャンパンとの相性も良く前菜にもぴったり。クリスマスの食卓を華やかに彩る一品です。

「特製ミネストローネ」は、彩り豊かな野菜をじっくり煮込み、素材の旨みを最大限に引き出したスープ。トマトの酸味と野菜の甘みが調和し、体に優しく心まで温まる味わいです。



<お問い合わせ先>

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

■西村貴仁氏プロフィール・コメント

西村 貴仁（にしむら たかひと）氏 | 当社CCO／ミシュランシェフ
北九州市出身。渡仏修業を経て2019年ミシュラン一つ星を獲得。
現在は当社CCOとして、ブランド強化に伴う新商品開発などを手掛ける。

<コメント>

ご家庭でも“レストランの感動”を味わっていただけるよう、素材の持ち味を生かしながら、一品一品丁寧に仕上げました。ロティサリーチキンの香ばしさや、ケーキサレ、ミネストローネの優しい味わいを通して、食卓に笑顔と温もりが広がれば嬉しく思います。クリスマスという特別な日に、大切な方と過ごす時間をより豊かに彩るお手伝いができれば幸いです。



■「ROTISSERIE★BLUE」について

南仏を中心とした郷土料理を提供するカジュアルフレンチレストラン。
専用ロティサリーマシンで焼き上げる**国産雛鳥のロティサリーチキン**が名物で、今回のセットにも同技法を活用しています。



■会社概要

ワイエスフード株式会社

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 高田十光

設 立：1994年5月12日

資本金：15億848万5,172円（2025年6月末）

売上高：14億6,000万円（2025年3月期）

事業内容：筑豊ラーメン直営店・FC運営、食材・麺類製造販売

店舗数：国内83店／海外24店（2025年10月末現在）

【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・IR課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp