

2026年10月9日

Trailhead Global Holdings株式会社

**本気の刺激か、極上の癒しか。
ミシュランシェフ直伝×當麻のコラボ第2弾
『特製白の台湾ラーメン』が10月12日よりランチ限定で新登場**

極上の神戸牛焼肉を誇る當麻のランチに、赤と白から選べる2大名物が誕生

最高峰の神戸牛を中心に極上の焼肉体験を提供する「神戸牛焼肉 當麻」（運営：株式会社Yappa、本社：東京都港区、代表取締役社長：越淵佳祐／Trailhead Global Holdings傘下）は、ミシュラン獲得シェフであり、グループ親会社であるTrailhead Global HoldingsのCCO（Chief Creative Officer）を務める「ニシムラ麵」の西村貴仁シェフとコラボレーションした本格麵料理の第2弾として、『特製白の台湾ラーメン ～神戸牛脂ネギ塩×しぐれ煮～』を2026年10月12日（月）よりランチタイム限定で販売開始いたします。

焼肉店ならではの素材力と職人技が光る「赤の台湾ラーメン（旨辛仕立て）」に加え、辛さゼロ・旨味100%にこだわった「白」が新たに加わり、極上の神戸牛焼肉に加えてランチタイムの選べる2大名物としてお楽しみいただけるようになります。



フレンチの技法を纏う新境地の一杯。最高峰神戸牛から生まれる極上ブイヨンと西村シェフのスパイス設計が交差する「特製白の台湾ラーメン」

<お問い合わせ先>

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

1. 商品開発の背景：「焼肉店のランチに、新たな選択肢を」

極上の神戸牛焼肉をメインに据える當麻において、ランチタイム限定でご提供している第1弾「赤の台湾ラーメン（旨辛仕立て）」は大変ご好評をいただいております。そうした中で、お客様からも「辛いものが少し得意ではないけれど、西村シェフ×神戸牛ブイヨンのスープを味わってみたい」「その日の気分に合わせて選べるバリエーションがほしい」といった嬉しいお声を多数いただきました。これを受け、焼肉の醍醐味を損なわず、むしろランチの楽しさを広げる新たな逸品として、西村シェフと當麻のタッグによる第2弾「辛さを一切使わず、出汁と素材の旨味だけで圧倒的な満足感を生み出す一杯」を開発いたしました。

2. 商品の特徴、こだわり

フュージョン部門にてミシュラン一つ星を獲得し、現在はグループ親会社であるTrailhead Global HoldingsのCCO（Chief Creative Officer）を務める西村貴仁シェフ。その独創的な感性で生み出される「枠にとられない出汁と麺の創造性」と、當麻が誇る「最高峰・神戸牛の素材力・職人技」の融合により、焼肉店の枠を超えた本物の麺料理をお届けするために始動した特別コラボレーション企画です。

3. 『特製白の台湾ラーメン』商品の特徴・こだわり



神戸牛の上質な牛脂で香りを引き出した特製ネギ塩スープに、當麻特製の甘辛いしぐれ煮が絶妙に絡み合う「特製白の台湾ラーメン」

＜お問い合わせ先＞

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

・神戸牛の牛脂を使った特製ネギ塩スープ

神戸牛の上質な牛脂でじっくり香りを引き出した特製ネギ塩が、澄んだスープに深いコクと豊かな風味を与えます。

・特製割り下で炊き上げた「神戸牛しぐれ煮」

粗挽き唐辛子で香りと辛味を移した胡麻油に、合挽き肉、豆板醤、甜麺醤、オイスターソースなどを練り上げ、牛出汁の甘みと旨味を押し広げる奥深い味わい。

・辛さゼロ・旨味100%の設計

刺激に頼らず、牛の出汁とネギ油の香ばしさ、肉の甘みだけで最後の一滴まで飲み干したくなる、優しくも力強い一杯に仕上げました。

麺のあとのスープに合わせる「ひとくち御飯」に加え、直火で香ばしく焼き上げた神戸牛を贅沢にのせた「神戸牛 焼肉めし」へのセット変更をご用意。麺から肉飯へと続く、焼肉店ならではの贅沢なクライマックスをご提案します。



直火で香ばしく焼き上げた神戸牛を贅沢に載せた「神戸牛 焼肉めし」。麺を啜り終えた後のスープと共に味わう、焼肉店ならではの贅沢なクライマックス

＜お問い合わせ先＞

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

4. 「赤と白」から選べるランチの2大名物へ

焼肉という本懐を極める當麻が自信を持ってお届けする、突き抜ける旨辛・熱狂の「赤」と、神戸牛脂ネギ塩×しぐれ煮の優しい旨味を極めた「白」。

その日の気分や好みに合わせて選べる、ランチの2大名物が誕生しました。自慢の焼肉に加えてランチタイムに手軽にお楽しみいただける、新たな定番メニューとして愛される極上の一杯をぜひご堪能ください。

▼第1弾「赤の台湾ラーメン」のリリース・詳細はこちら

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000216.000072408.html>

特製 台湾ラーメン

本気の刺激か。

赤

突き抜ける旨辛、熱狂の担々

極上の癒しか。

白

おなたは、どちらの旨味？
神戸牛脂ネギ塩×しぐれ煮



ニシムラ × 當麻 神戸牛焼肉

特製 台湾ラーメン(赤 / 白)
ひとくち御飯・ミニデザート付
1,200円～(税込1,320円～)

【選べるセット変更】
ひとくち御飯を「神戸牛 焼肉めし」に変更可能

※小(お茶碗軽め) …… 1,600円(税込1,760円)
※中(しゅかり一杯) …… 1,800円(税込1,980円)
※大(飯 大盛) …… 2,000円(税込2,200円)

<お問い合わせ先>

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

5. 販売概要

商品名：特製白の台湾ラーメン ～神戸牛脂ネギ塩×しぐれ煮～

販売開始日：2026年10月12日(月)

提供時間：ランチタイム限定 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

販売期間：レギュラーランチメニューとして展開 ※数量限定

商品価格(税込・税抜)：

・**特製台湾ラーメン** (ひとくち御飯・ミニデザート付)：1,200円(税込 1,320円)

・**選べるセット変更** (ひとくち御飯を『神戸牛 焼肉めし』に変更)：

小(お茶碗軽め)：1,600円(税込 1,760円)

中(しっかり一杯)：1,800円(税込 1,980円)

大(飯 大盛)：2,000円(税込 2,200円)

※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。

6. 店舗情報

シックな色彩で統一され、余計な情報を削ぎ落とした店内は、テーブル上の「美食」と「会話」を鮮やかに浮かび上がらせます。個室・半個室を中心とした46席の空間は、都会の喧騒を離れ、純粹に食を愉しむための「日常を忘れる特別な場所」です。ハレの日の記念日はもちろん、自分へのご褒美やカジュアルなビジネスシーンまで、シーンを選ばず最高の一皿をお愉しみいただけます。

店 名：神戸牛焼肉 當麻 (とうま)

所在地：神奈川県横浜市中区相生町2-31 地下1階

連絡先：045-900-2990

営業時間：

月・水 ランチ / 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー / 17:00～23:00 (L.O.料理22:00、ドリンク22:30)

火 ディナーのみ 17:00～23:00 (L.O.料理22:00、ドリンク22:30)

金 ランチ / 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー / 17:00～24:00 (L.O.料理23:00、ドリンク23:30)

土 ディナーのみ 16:00～24:00 (L.O.：料理23:00、ドリンク23:30)

日 ディナーのみ 16:00～23:00 (L.O.：料理22:00、ドリンク22:30)

※月水金が祝日の場合はランチ休み、祝前日は24:00まで営業

定休日：木曜日

総席数：46席

・完全個室：7室 (2～4名様用×4室、2～6名様用×3室)

・半個室：3室 (2～4名様用×3室)

最大収容人数：34名 (宴会・貸切時)

SNS：[Instagram](#) / [Facebook](#) / [X](#)

※個室は、仕切りを開放することで最大22名様までご利用可能なお部屋となります。

※用途に合わせて柔軟にお席をご提案いたします。貸し切り等は事前にご相談ください。



<お問い合わせ先>

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

■会社概要

会社名：株式会社Yappa
所在地：東京都港区南青山3-1-36 青山丸竹ビル6F
代表者：代表取締役社長 越淵佳祐
事業内容：焼肉業態「焼肉やっぱ。」をはじめとした飲食店の企画・運営
[焼肉やっぱ。中野新橋本店【公式】](#)
[焼肉 やっぱ 駒沢店【公式】](#)
[焼肉やっぱ。深沢店【公式】（食ベログ）](#)

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：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目2番3号
設立：1994年5月
代表者：代表取締役社長 高田 十光
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
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 MAIL：public@fk.thg-hd.com