

ご当地土産の新定番！進化系ラーメンスナック「RAMEN CLUB」が九州初上陸！

新・博多みやげ誕生！

博多とんこつラーメン「博多一風堂」と「RAMEN CLUB」がコラボ！
白丸元味・赤丸新味を再現。3月19日(木) JR博多シティに新店舗オープン

THE
RAMEN CLUB™ × 博多一風堂
JAPAN



株式会社COC（北海道コンフェクトグループ内、本社：東京都品川区／代表取締役：長沼真太郎）は、この度、進化系ラーメンスナックブランド「RAMEN CLUB（ラーメンクラブ）」の初となるコラボレーションとして、株式会社力の源カンパニーが運営する博多発祥のラーメン店「博多一風堂」と共同開発した新商品を九州限定で発売いたします。また、3月19日（木）よりJR九州博多駅構内 いっぴん西通りに直営店舗「RAMEN CLUB × 博多一風堂 JR博多駅」をオープンいたします。

RAMEN CLUBは、“麺・具材・スープ”というラーメンを構成する要素一つひとつと向き合い、リアルなラーメンの魅力を“ご当地土産”として届けるブランドです。これまで、東京駅と新千歳空港で「東京醤油ラーメンスナック」「札幌味噌ラーメンスナック」「豚脂醤油ラーメンスナック」と各地域のラーメン文化をお土産として届けてきました。

そして、この度、ラーメンを語る上で欠かせない“博多”という地に着目しました。とんこつラーメンのバイオニアであり、日本のラーメン文化を世界へ広めた博多一風堂とともに、博多一風堂の味を再現したラーメンスナックを共同開発。新たな形で博多の味を届ける商品が誕生いたしました。今回発売する新商品は「白丸元味ラーメンスナック」、「赤丸新味ラーメンスナック」の2種類です。博多一風堂の最大の特徴である、臭みがなくマイルドでコクのある豚骨スープと、博多らしい極細ストレート麺を再現し、口の中でスープが広がる新感覚のラーメンスナックとして仕上げました。RAMEN CLUBがラーメン専門店と共同開発をするのは今回が初めてとなります。

RAMEN CLUBはこれまで“ラーメンをお土産にする”という新しい提案を行ってきました。

今回のコラボレーションを通じて、博多のラーメン文化を象徴する味をスナックという形で発信するとともに、地元の方々にも親しまれる商品へと育てていきたいと考えています。博多に訪れた際に思わず手に取りたくなる、そして地元の方々も博多らしさを表す手土産として選んでいただけるような、新しい博多土産として展開してまいります。

店舗概要



店舗名 : RAMEN CLUB × 博多一風堂 JR博多駅店
場所 : JR博多シティいっぴん西通り
オープン日 : 2026年3月19日(木) ※オープン初日のみ11時30分より営業
営業時間 : 8時00分～20時30分
販売商品 : 白丸元味ラーメンスナック、赤丸新味ラーメンスナック
※どちらも5袋入と8袋入

《OPEN記念》

- 税込3,500円以上お買い上げの方に、RAMEN CLUB × 博多一風堂オリジナルミニラーメンどんぶりをプレゼント。
期間 : 2026年3月19日～ ※なくなり次第終了
- 3月19日～期間限定でRAMEN CLUB東京駅店にて販売



ミニラーメンどんぶりイメージ

商品概要

白丸元味ラーメン snack

《博多限定商品》

博多一風堂共同開発。
博多一風堂原点の味を追求した進化系ラーメン snack。豚骨ならではのまろやかな旨みが溶けこんだコクのあるメルトスープを作り、歯切れのよい自家製の細麺 snack に絡ませました。とんこつスープの魅力を一瞬に味わえる、博多の新定番土産です。

- ・ 内容量／価格：5袋入1,242円（税込）
8袋入1,944円（税込）

赤丸新味ラーメン snack

《博多限定商品》

博多一風堂共同開発。
博多一風堂革新の一杯を追求した進化系 snack。まろやかでコクのある豚骨の風味に辛味噌と特製香油を効かせたメルトスープを作り、自家製の中細麺 snack に絡ませました。最後の一本まで食べる手が止まらない、満足度の高い味に仕上がっています。

- ・ 内容量／価格：5袋入1,242円（税込）
8袋入1,944円（税込）



開発のこだわり

「RAMEN CLUB」は、2022年にグループ入りした北の食品株式会社のかりんとう工場で製造しています。日本国内でかりんとうの需要が年々減少するなか、長年の製法や技術等を活かして新しい商品をつくれないうという思いから、本商品の開発がスタートしました。“ガリっとジュワっと”濃厚な味わいとリッチな食感が楽しめます。

■ 業界初“メルトスープ製法”

1度単位で温度調節が大切なチョコレート洋菓子ならではの技術から着想したオリジナルの製造方法です。口の中で一定の温度帯になると、麺をコーティングしているスープが口の中でジュワっと広がります。

- ・ 白丸元味ラーメン snack：豚骨ならではのまろやかな旨みが溶けこんだコクのあるメルトスープを作り、歯切れのよい細麺に絡ませました。
- ・ 赤丸新味ラーメン snack：豚骨のまろやかな旨みが溶けこんだメルトスープを作り、辛味噌、特製香油とともに麺に絡ませました。（辛味噌、特製香油は博多一風堂オリジナルのものを使用）
どちらもスープの素となる原材料を提供していただき、最後の一本まで食べる手が止まらない、満足度の高い味に仕上がっています。

■ 自家製麺を“3度揚げ”

snackとして食するのに最適な配合で自家製麺を作り、製麺してすぐに独自の揚げ麺機で3回揚げることで、ガリっとした、これまでのラーメン snack にはない独特の食感を生み出しました。

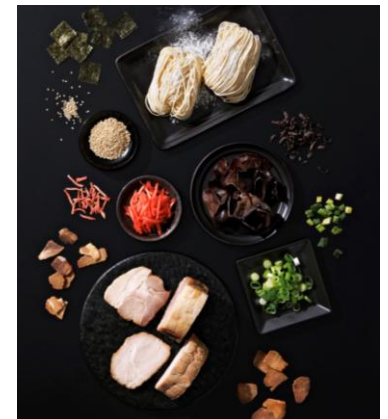
また、オリジナルの麺は味ごとに異なり、東京醤油ラーメンは中太ストレート麺、札幌味噌ラーメンは中太縮れ麺に仕上げ、忠実にリアルラーメンを再現しています。

- ・ 白丸元味ラーメン snack：細麺
 - ・ 赤丸新味ラーメン snack：中細麺
- 麺は、数種類の小麦粉を使い、博多とんこつラーメンらしい歯切れのよさを追求した自家製ストレート麺です。

■ 本物の素材を“真空フライ”

札幌の精肉店と開発したチャーシューなど、リアルな素材を真空フライ製法で snack 化。ふっくら、そしてサクサクとした食感で、素材本来の味を楽しむことができます。

- ・ 白丸元味ラーメン snack、赤丸新味ラーメン snack：博多とんこつラーメンには欠かせない紅しょうが、ネギ、きくらげ、精肉店と開発したチャーシューをトッピング。白ごまをまとわせ、焼のりも添えています。



コラボレーションにあたり、コメント

「一風堂はこれまで、とんこつラーメンを軸にしながらも、プラントベースラーメンやハラルラーメンの展開などを通じて、ラーメンの新たな可能性を追求してまいりました。多様化する食文化やライフスタイルに寄り添い、より多くの方に一杯の感動を届けることを目指しています。

このたびRAMEN CLUBとのコラボレーションが実現し、従来とは異なるアプローチでラーメンの美味しさと魅力を発信いたします。博多で本場のとんこつラーメンを堪能した後の“新定番土産”として、多くの皆さまに手に取っていただける商品となることを期待しております。」

<力の源カンパニー「博多一風堂」>

1985年創業、博多発祥のラーメン専門店。運営は株式会社力の源ホールディングス。創業者の河原成美氏が「ラーメン業界に新しい風を吹き込みたい」という思いから設立。現在では日本国内のみならず、世界16カ国、地域でグループ全体312店舗（国内：2025年12月末、海外：2025年9月末現在）を展開しており、ラーメンを世界共通言語にすることを目指すラーメンのグローバルブランド。



「RAMEN CLUBは、「日本が誇るラーメン文化をお土産菓子にできないか」という発想から生まれました。発売から約300万袋を販売する中で、次に挑戦すべき場所として私たちが選んだのが「とんこつラーメンの聖地・博多」です。

博多一風堂様の味をスナックで再現する挑戦は簡単ではありませんでしたが、本物への敬意を持って開発を重ねました。ラーメン文化を「食べる」だけでなく「持ち帰る楽しみ」へ。

博多の新しい定番土産として育てていきたいと考えています。」

株式会社COC 代表取締役 長沼真太郎

<株式会社COC 代表取締役 長沼真太郎 >

1986年、札幌・洋菓子「きのとや」創業者の長男として札幌市にて誕生。大学を卒業後は、商社勤務などを経て、2013年には「チーズタルト」、「プレスバターサンド」で有名なBAKEを創業。急成長を遂げた「BAKE」を2017年に売却。その後、知見を広げるために渡米し、スタンフォード大学客員研究員として従事。以前より関心のあった最先端の酪農に関して学ぶ。

2021年に帰国後、「SNOWS」「CHEESE WONDER」をローンチ。2022年、「きのとや」や「札幌千秋庵」をはじめとする製菓メーカーを率いる北海道コンフェクトグループ代表取締役に就任。



参考情報



RAMEN CLUB（ラーメンクラブ）とは

「RAMEN CLUB」は、和洋菓子を手がける当社が世界が注目する日本のラーメン文化をリスペクトし開発したスナック菓子ブランドです。

数種類の小麦を使ったオリジナルの自家製麺を三度揚げし、麺にスープをまとうせた進化系ラーメンスナックです。

チョコレート洋菓子の技術から着想した、各味ごとのスープを麺にコーティングする独自の「メルトスープ製法」により、口の中に入れると、スープが広がり、真空フライしたチャーシューなどの具材と相まって、まるで本物のラーメンを食べているかのような味わいが楽しめます。老若男女に親しまれてきたラーメンスナックを、リッチなお菓子に仕上げました。

ラーメン丼をイメージしたパッケージもインパクトがあり、**2024年9月の発売開始からすでに300万袋※**を販売し、東京駅、新千歳空港、羽田空港の新たな人気土産になっています。※2024年9月～2026年2月末時点での販売実績

- 販売店舗：RAMEN CLUB 東京駅店（JR東京駅構内南通路）
羽田空港および新千歳空港内の複合土産店
- 公式サイト：<https://ramenclub.jp/>

[本リリースに関するお問い合わせ先]

株式会社JR博多シティ

営業部 マーケティング戦略部 販売促進課

営業部 営業二課

TEL: (092) 441-5947 FAX: (092) 441-5942

URL: <http://www.jrhakatacity.com/>



取材申請

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=rs7nrhl_x0ECqZzK87avJ4Dp6TvfIIFR1qzLD3bdxE1dUMzZER0xKTUY3Q1RaSFhRM09ET1dEUkNWVv4u