

ラーメンWalkerブランドの企業向けコラボレーション事業 キッコーマン超特選しょうゆ2種のラーメン店向け活用提案を展開

「らぁ麺 やまぐち」の創業者が超特選しょうゆ2種を使ったラーメンを開発
誌面とラーメンWalkerキッチンを通じてラーメン店への導入を促進

株式会社角川アスキー総合研究所（本社：東京都文京区、代表取締役社長：垣貫真和）は、当社が展開する「ラーメンWalker」ブランドの企業向けコラボレーション事業として、キッコーマン食品株式会社が展開する超特選しょうゆを活用したラーメン店向けのプロモーションを実施します。

■企業とラーメン業界をつなぐマーケティング支援を展開

本企画では、「らぁ麺 やまぐち」創業者の山口裕史氏が、キッコーマン食品の「P超特選 こいくちしょうゆ濃厚」と「P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵」を使った2種類のラーメンを開発しました。

開発の過程や商品の特徴を『ラーメンWalker東京2027』で紹介するとともに、実際に山口氏が「ラーメンWalkerキッチン」に出店し、コラボメニューを期間限定で提供します。

ラーメン作りにおけるしょうゆの使い方を、商品開発と実食の機会を通じて具体的に示し、ラーメン店への商品理解と導入促進につなげます。



■ラーメン開発、誌面での情報発信、コラボメニュー提供イベントを連動

「らぁ麺 やまぐち」創業者の山口氏が、キッコーマンもの知りしょうゆ館（野田工場）を訪れ、商品開発本部の担当者から、しょうゆの製造工程や発酵技術、味や香りの違いについて説明を受けました。その内容を踏まえ、それぞれのしょうゆの特徴を生かした2種類のラーメンを開発しました。

しょうゆをスープに合わせて選ぶのではなく、しょうゆを起点にレシピを組み立てるという、ラーメン店における新たな商品開発のアプローチを提案します。

1. 山口裕史氏による商品検証とメニュー開発

山口氏が2種類のしょうゆを実際に使用し、味や香り、食材との相性などを店主の視点から検証しました。

「火入れによる変化や香りなど、しょうゆを一步踏み込んで理解できました。このしょうゆなら素材の味を際立たせられそうです」と山口氏。それぞれの特性を生かした2種類のラーメンを開発しました。

2. 『ラーメンWalker東京2027』で紹介

誌面では、キッコーマンもの知りしょうゆ館での取材、2商品の特徴、山口氏による試作やメニュー開発の過程を紹介します。

3. ラーメンWalkerキッチンでコラボメニューを提供

山口氏が「ラーメンWalkerキッチン」に期間限定で出店し、開発した2種類のラーメンを提供します。誌面で紹介した商品の特徴を実際に体験できる場を設けることで、しょうゆの違いがラーメンの味や香りに与える影響を伝えます。提供時の調理や来店者の反応も、今後の商品提案やプロモーションに活用します。



■誌面掲載概要

掲載媒体：『ラーメンWalker東京2027 ラーメンウォーカームック』

発売日：8月18日（火）

企画タイトル：しょうゆの常識が変わる うま味の極限と革新。

特別協力：「らぁ麺 やまぐち」創業者 山口裕史氏

提供：キッコーマン食品株式会社

企画・制作：株式会社角川アスキー総合研究所



■「ラーメンWalkerキッチン」イベント概要

イベント名：キッコーマン×「らぁ麺 やまぐち」コラボレーション企画（仮）

出店期間：9月12日（土）～9月13日（日）

会場：ラーメンWalkerキッチン

所在地：埼玉県所沢市東所沢和田3丁目31番地3 ところざわサクラタウン2階

出店店舗：らぁ麺 やまぐち（創業者 山口裕史氏）

提供内容：

- ・「P超特選 こいくちしょうゆ濃厚」を使用したラーメン
- ・「P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵」を使用したラーメン

企画・運営：株式会社角川アスキー総合研究所

※イベントの詳細は確定後に「ラーメンWalkerキッチン」公式サイト上で発表します。

<https://ramen.walkerplus.com/kitchen/>

■「らぁ麺 やまぐち」について

2013年、東京・西早稲田に創業。鶏としょうゆの旨味を最大限に引き出した、淡麗かつ奥深い鶏清湯ラーメンを代名詞とする名店。「ラーメンWalkerグランプリ」をはじめ国内の数々の賞を受賞するほか、海外からも高い評価を獲得しています。

■キッコーマン2種類の超特選しょうゆについて

P超特選 こいくちしょうゆ濃厚

濃厚な味わいと香り、食後まで続く余韻を特徴とするしょうゆです。ラーメンスープやかえし、チャーシューのたれなどへの活用を想定しています。

P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵

淡い色合いながら濃厚なうま味を持ち、素材やだしの風味を生かしやすいしょうゆです。通常のうすくちしょうゆと比べて塩分をおさえています。

■ラーメンWalkerブランドの企業向けコラボレーション事業について

「ラーメンWalker」は、ラーメン業界に関する知見と、店舗や店主、有識者とのネットワークを生かし、ラーメンを通じて企業や業界が抱える課題の解決に取り組み、新たな価値の創出を目指しています。

その取り組みの一つとして、専門情報誌、Webメディア、リアル店舗「ラーメンWalkerキッチン」を連動させた企業向けコラボレーション事業を展開しています。企業の商品やサービスとラーメンとの接点を見だし、企画設計、商品・メニュー開発、店主や有識者の起用、コンテンツ制作、イベント運営、メディアでの情報発信までを一貫して手がけ、目的に応じたソリューションを提供しています。

ラーメンWalkerコラボレーション事業に関するお問い合わせ

角川アスキー総合研究所 ラーメンWalkerプロジェクト担当

※食品業界はもちろん、異業種からのご相談もお待ちしています。

E-Mail: info@ramen.walkerplus.com



■ラーメンWalkerについて

「ラーメンWalker」は、今食べるべきラーメンを総力取材で紹介する総合ラーメンメディアです。全国各地域のムック、WEB、YouTube、X、テレビ番組『ラーメンWalker TV2』、メディア連動型店舗「ラーメンWalkerキッチン」などを通じて、ラーメンの魅力と可能性を発信しています。

- ・ムック：<https://www.kadokawa.co.jp/product/search/?label=217&releaseDate=1>
- ・WEB：<https://ramen.walkerplus.com/>
- ・You Tube：<https://www.youtube.com/user/ramenwalker/featured>
- ・X：<https://x.com/ramenwalker>
- ・テレビ番組『ラーメンWalker TV2』：https://otn.fujitv.co.jp/b_hp/912200091.html
- ・リアル店舗『ラーメンWalkerキッチン』：<https://ramen.walkerplus.com/kitchen/>

■株式会社角川アスキー総合研究所について

角川アスキー総合研究所は、メディア運営を通じて蓄積した各分野の専門知見、企画設計力、情報発信力、専門家・事業者とのネットワークを活用し、企業、官公庁、自治体などの課題解決を支援しています。

公式サイト：<https://www.lab-kadokawa.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社角川アスキー総合研究所 広報担当：堀
press-cp@lab-kadokawa.com