

報道関係者各位



2021年2月24日  
株式会社力の源ホールディングス

## 力の源が運営するラーメン作りレッスン 「チャイルドキッチン」が本格的に再開！ 入場時の検温やアルコール消毒など安全対策を徹底しています

博多発祥の豚骨ラーメンブランド「一風堂」等を運営する、力の源ホールディングス傘下の力の源カンパニーは、2020年4月に発令された緊急事態宣言を受け休止していた、ラーメンの麺作りから1杯のラーメンの完成までを体験できる料理レッスン「チャイルドキッチン」を今年2月から本格的に再開し、現在専用サイトにて毎日レッスンの参加を受け付けております。

「チャイルドキッチン」は、福岡市博多区山王の一風堂2階にて2010年から実施しており、「粉の楽しさを伝える」ことテーマに、お子さまから大人まで、幅広い年齢の方々がラーメンなどの小麦粉で作る料理を楽しむことができるレッスンです。具体的には、麺用の小麦粉に水などの材料を加えて、生地を混ぜる、こねる、のぼす、パスタマシーンで麺上に成形する、作った麺を茹でて最後にラーメンのトッピングをするという一連の流れを、レクチャーを受けながら体験することができます。また1回のレッスンで同時に、餃子の皮から作る餃子作りのレッスンも行っており、最後に自身で作ったラーメンと餃子をその場で味わっていただけます。

当レッスンは3歳以上から受講可能で、当社としてはお子さまに関しては楽しむ場の提供だけでなく、「自分でつくることの喜び」「料理の楽しさ」「食の大切さ、食への感謝」「仕事の達成感」を学んでもらう食育活動の取り組みとしても位置付けており、ファミリーでの参加や教育機関など団体でのご利用もおすすめています。



ラーメンと餃子完成品イメージ



チャイルドキッチン施設外観



生地をこねる



踏んで生地をのぼす



パスタマシーンで成形

「チャイルドキッチン」のようにラーメン作り体験の場を提供する力の源グループの取り組みは、「一風堂」店舗スタッフが地域の小学校に赴き児童に対してラーメン作りのレッスンを「一風堂 work shop」から始まっています。「一風堂 work shop」は、「一風堂」創業者の河原成美が小学生の時に、家庭科の授業で作った料理が美味しくて先生が感動してくれたという自身の喜びの体験を、同じように多くの人にもして欲しいという想いのもと開始しました。「チャイルドキッチン」は2010年の開始以降延べ76,000名以上が参加し、「一風堂 work shop」は2003年の開始以降延べ650回以上様々な地域の小学校で開催しています。なお「チャイルドキッチン」は日本のみならずシンガポールや台湾、マレーシア、フランスなど海外でも行っています。

「チャイルドキッチン」は新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から2020年4月以降しばらく休止し、同年12月から開催日数を限定しての実施を経て、2021年2月に休止前と同じように毎日の開催を再開させることができました。安心して参加していただくために、入場時の検温、工程毎の手洗い、テーブルのアルコール消毒、ソーシャルディスタンスを保つのご案内など、安全対策を徹底しながら実施してまいります。

力の源グループでは引き続き、ラーメンなどの食を通じて様々な取り組みを行いながら新しい価値を創り出し、世界に発信していきます。

#### ◆チャイルドキッチン開催概要

公式サイト：<http://child-k.com/>

開催日時：全日 10:00～、12:00～、15:00～

※各時間とも15分前集合をお願いしております。

※予約状況などにより時間に変更される場合がございます。

所要時間：2時間

開催場所：〒812-0015 福岡県福岡市博多区山王2-2-7 2階チャイルドキッチン

参加料金：2,880円（税込）

★4月6日（火）までキャンペーンにより2,530円（税込）となります

支払い方法：現地現金払い／現地クレジットカード払い／予約時オンライン決済

申し込み方法：申し込みサイトから、前日17時まで予約可能です。

[https://www.jalan.net/kankou/spt\\_guide000000185666/?screenId=OUW3701&dateUndecided=1](https://www.jalan.net/kankou/spt_guide000000185666/?screenId=OUW3701&dateUndecided=1)

※キャンセル規定や注意事項など詳細をこちらからご確認ください。

持参物：マスク、エプロン、スリッパ

小麦粉が洋服に付着する可能性もありますので、汚れても良い服装を推奨します

完成物：ラーメン用の細麺2玉、一口餃子6個／1名

ラーメンの麺1玉はレッスン当日に実食し、もう1玉はお持ち帰りいただくかその場で替玉として召し上がるかお選びいただけます。なおお帰りの際にお土産として、ご自宅で豚骨ラーメンが楽しめる濃縮豚骨スープと、一風堂オリジナルバンダナをお渡しします。

レッスン当日の流れ：

- ①ラーメンの麺の生地作り
- ②餃子の皮の成形・餡包み
- ③ラーメンの麺生地を踏んでのばす
- ④のばした生地をパスタマシーンで更に伸ばし、麺状にしていく
- ⑤餃子を焼く
- ⑥ラーメンの麺を茹で、温めた豚骨スープと合わせる
- ⑦ラーメンのトッピングをする（チャーシュー、ネギ、ごま）
- ⑧美食

対象年齢：3歳以上

※10歳以下のお子さまは保護者の方と一緒にご参加ください。

※保護者の方の付き添いのみでの入場はお断りしております。

#### ◆チャイルドキッチンの感染予防対策について

「チャイルドキッチン」では、工程毎の手洗いの実施、アルコール消毒の徹底、工程毎のダスターの交換、入口での検温、スタッフのマスクの着用、参加者の方へのマスク着用のお願い、使い捨てエプロンとスリッパの使用、間隔を空けてのご案内といった感染予防対策を行っております。

---

#### 【株式会社 力の源ホールディングス（力の源グループ）について】

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や店舗運営、商品開発に関するコンサルティング、製麺など食品工場の運営、子どもたちに食の楽しさを伝える常設型体験施設など、食全般にまつわる事業を行うグループです。グループ全体で国内149店、海外132店を展開しています。（2020年12月末時点）

代表者：代表取締役社長 河原成美

本社所在地：福岡市中央区大名1-13-14 4F URL：<http://www.chikaranomoto.com>

#### ■一風堂について

1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。香り高いなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い極細麺で人気を博しています。「ラーメンは、ズズッとすするともっと美味しい」をテーマに、麺をすする行為の啓蒙を通じて日本の食文化の素晴らしさを世界中に伝えていく「project ZUZUTTO」の活動も行っています。

#### 【一風堂の最新の情報はこちら】

・一風堂サイト <https://www.ippudo.com>

・一風堂公式 SNS 各種

Facebook <https://www.facebook.com/hakataippudo> Twitter [https://twitter.com/IPPUDO\\_JP](https://twitter.com/IPPUDO_JP)

Instagram [https://instagram.com/ippudo\\_jp](https://instagram.com/ippudo_jp)



#### 【その他関連サイト】

一風堂オンライン通販 <http://ec-ippudo.com> 一風堂アプリ <https://www.ippudo.com/appli/>

《お問い合わせ先》

株式会社力の源（チカラノモト）ホールディングス

広報 中村緑／山口恵子 070-1509-9097（中村携帯）

Mail: [pr@chikaranomoto.com](mailto:pr@chikaranomoto.com)