

博多の名産・福さ屋の明太子と「うまかっちゃん」の九州ソウルフードコラボ！

「うまかっちゃん」×福さ屋特製明太子漬込み液使用 めんたい風味とんこつ＞新発売

“明太子を漬け込んだ後の調味液”を有効活用！
「うまかっちゃん」で九州の食文化を応援

ハウス食品は、とんこつ味の袋ラーメン「うまかっちゃん」の新アイテムとして、「うまかっちゃん」×福さ屋特製明太子漬込み液使用めんたい風味とんこつを、九州・沖縄地区および山口県で、2月5日から数量・期間限定で発売いたします。今回のアイテムは、ハウス食品が実施する『九州を元気にするプロジェクト』製品企画第二弾として、九州を代表する食文化である「明太子」を福岡・博多で作りに続けてきた福さ屋株式会社とコラボした製品です。明太子の製造工程で発生する“明太子を漬け込んだ後の調味液”を粉末加工し活用することで、福さ屋の明太子の風味がギュッと詰まった「うまかっちゃん」が生まれました。九州の皆様にも愛される「うまかっちゃん」と九州にゆかりのある企業（団体）とのコラボレーションを通じて、九州を盛り上げてまいります。



■特徴

「うまかっちゃん」特有のとんこつのもろやかなコクの中に、福さ屋の明太子の風味がしっかりと感じられるとんこつラーメンです。（※製品中明太子漬込み液粉末0.11%使用）



●福さ屋の明太子について

キレのある辛味の中に甘味と旨味を含む、福さ屋独自の調味液に漬け込んだ明太子です。こだわりの唐辛子と隠し味の“魚醤”が特徴。「福さ屋」基準で厳選された「真子」(＝成熟したたらこ)のみを使用しています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

ハウス食品福岡支店を中心とした「九州へのお役立ち」を目指す取り組みの一環で、九州の企業が抱える未利用資源の有効活用について検討する中、福さ屋から「明太子を漬け込んだ後の調味液」に関するお話を伺ったことがきっかけです。明太子は、味わいの決め手となる調味液に塩たらこをじっくり漬け込み、熟成して作ります。この工程の中で発生する「明太子を漬け込んだ後の調味液」は、明太子の旨味・辛味が凝縮されているにも関わらず、十分に有効活用できていないという課題がありました。そこで、「おいしさがギュッと詰まった『福さ屋特製明太子漬込み液』を『うまかつちゃん』で活用することで、九州の食文化を応援できないか」という思いから、『九州を元気にするプロジェクト』（詳細後述）製品企画第二弾として開発がスタートしました。

②【ターゲット】

「うまかつちゃん」を普段から召し上がっている方はもちろん、そうでない方にも、『うまかつちゃん×福さ屋の明太子』という九州のソウルフード同士の組み合わせを味わっていただきたいと思います。

③【苦労した点】

福さ屋明太子の「旨味・辛味」と「うまかつちゃん」の持つまろやかな「とんこつ感」のバランスを調整することに苦労しました。今回「うまかつちゃん」の粉末スープに配合するため、「福さ屋特製明太子漬込み液」をフリーズドライ（凍結乾燥）したものを粉末化しています。粉末化された明太子漬込み液の旨味・辛味をしっかりと感じられるようにしつつ、まろやかなとんこつの風味がちょうどよいおいさになるよう試作を重ね、両社が納得する配合バランスに辿り着きました。

④【一押しポイント】

九州の代表的な食文化である「明太子」の味わいを、多くの九州の方にご支持いただいている「うまかつちゃん」で楽しむことがポイントです。「明太子」も「うまかつちゃん」も、長きにわたり九州のソウルフードとして地元の皆様に愛していただいています。今回、福さ屋の明太子漬込み液を「うまかつちゃん」に使用することで、九州のソウルフード同士がコラボレーションした味わいを楽しんでいただきたいです。

また、本製品は、福岡県古賀市の「ふるさと納税返礼品」にも期間限定で採用いただいています。現在は九州を離れている方もぜひお召し上がりいただければと思います。

・古賀市 ふるさと納税返礼品「うまかつちゃん」<福さ屋特製明太子漬込み液使用めんたい風味とんこつ>
<https://item.rakuten.co.jp/f402231-koga/025-0013/>（受付期間：2月1日～2月29日）

■ 製品概要

● 製品名／内容量／価格：

「うまかつちゃん」<福さ屋特製明太子漬込み液使用めんたい風味とんこつ> / 92g / 希望小売価格136円（税別）

「うまかつちゃん」<福さ屋特製明太子漬込み液使用めんたい風味とんこつ> 5個パック / 460g / 希望小売価格680円（税別）

● 発売日：2024年2月5日（数量・期間限定発売）

● 発売地区：九州・沖縄地区および山口県

■『九州を元気にするプロジェクト』のご紹介

1979年から発売している「うまかつちゃん」は、2024年9月に発売45周年を迎えます。長きにわたり、「うまかつちゃん」がご支持をいただいている背景には、「九州人による九州人のためのラーメンを」という開発時の想いもさることながら、お客様の九州に対するゆるぎない郷土愛があるものと考えております。

一方で2020年に約1,421万人あった九州圏の人口は今後減少し、2030年には約1,347万人となると予測されています（国立社会保障・人口問題研究所2018年推計）。約7割を九州・沖縄県・山口県で販売するローカルブランドであり、九州に育てていただいた「うまかつちゃん」として、九州に何か恩返しはできないか。一商品にできることが限られているのならば、同じ想いを持っている仲間を募ったらどうか。そんな想いから、売り手よし（うまかつちゃんが今後愛されること）・買い手よし（お客様が喜んでくれること）・社会よし（九州エリアへの貢献に繋がること）の三方よしの考え方を取り入れ、『九州を元気にするプロジェクト』を立ち上げました。

2021年から、九州にゆかりのある企業（団体）が一つになって、九州の地域・企業（団体）・お客様を応援することを目的にさまざまな活動を展開しています。2022年11月には製品企画第一弾として、ニビシ醤油株式会社とコラボした「うまかつちゃん」<うまかつ醤油とんこつ味>を数量・期間限定で発売しました。今回のコラボ新製品も、本プロジェクトの製品企画第二弾として取り組んでいます。

・『九州を元気にするプロジェクト』特設サイトURL：

https://housefoods.jp/products/special/umakachan/pj_kyushu.html

【これまでの主な活動】

2021年11月

プロジェクト始動。共創先の募集を開始。

2022年10月

株式会社あらいとコラボし、福岡県・古賀市のふるさと納税返礼品として、「うまかつちゃん & はかた一番どり水炊き」のセットを販売。

2022年11月

製品企画第一弾として、ニビシ醤油株式会社とコラボした「うまかつちゃん」<うまかつ醤油とんこつ味>を発売。

2023年12月より

お好み焼きチェーン『どんどん亭』とコラボし、『どんどん亭』店舗にて「うまかつちゃん」コラボメニューを展開中。（3月中旬終了予定）

<https://www.dondontei.com/campaign/umakachan2023/>