

報道関係者各位

年 月 日
稲とアガベ株式会社

ラーメン屋がなかった秋田県男鹿市に8月にオープンしたラーメン店「おがや」
毎日5食完売の看板メニュー「究極の男鹿塩ラーメン」の袋麺を開発
応援購入サービス「Ma k u a」にてクラウドファンディング開始します
～2023年3月1日(水) 時より～

秋田県男鹿のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」所在地：秋田県男鹿市船川港、
代表：岡住修兵 は、今年 月にラーメン屋がなかった男鹿市に一風堂メニュー監修のもと
オープンしたラーメン店「おがや」の看板メニュー「男鹿塩ラーメン」の袋麺を開発するに
あたり、応援購入サービス「Ma k u a」にてクラウドファンディングを、 年 月 日
(木) 時から開始します。()



●究極の男鹿塩ラーメンについて

一風堂のメニュー監修のもと今年 月にオープンした「おがや」の看板メニューである「男鹿塩ラーメン」は、出汁に「高原比内地鶏」を使い、男鹿名産のしょつつるを使用し、繊細で旨味たっぷりの味わいを実現しています。これらの素材に合わせて、水は稲とアガベのお酒の仕込み水でもある男鹿の名水・滝の頭の水を使用しています。麺は生麺を使用することで、よりお店で食べるクオリティに仕上げました。



●男鹿で唯一のラーメン店「おがや」オープンの背景



人口減少率ナンバーワンの秋田県の中でも特に人口減少が著しい男鹿市。 歳以上の高齢者の割合が 〇〇% を超え、出生数は年々過去最低記録を更新し続けています。稲とアガベは、旧駅舎を醸造所にリノベーションし、無肥料無農薬の自然栽培米で作るクラフトサケという新しいカテゴリのお酒を製造しています。酒造りを軸に男鹿の街づくりを行っており、廃棄されてしまう酒粕を使った「発酵マヨ」などをつくる食品加工所「おがや」をオープンしたり、蔵に地元の食材を生かしたコース料理とお酒のペアリングがを提供するレストランを併設してきました。醸造所がある男鹿の船川地区にはそれまでラーメン店がなく、〇〇年ゴールデンウィークの地域イベントでラーメン店を出店したところ、〇〇日で食が即完売し、地元の方々から「ラーメン屋」をやってほしいという要望をいただいたことがきっかけでプロジェクトがスタートしました。お酒とラーメンで地元男鹿をもっとたくさんの人に知ってもらうことで、男鹿の街づくりを加速させることができると考えました。「ラーメンを通して地域の課題を解決したい」というミッションを持つ一風堂を運営する力の源ホールディングスから、ラーメンプロジェクトに協力したいと申し出ていただき、「おがや」が誕生しました。

「おがや」概要

オープン日： 〇〇年 〇月 〇日 火
営業時間： 〇〇～ 〇〇 スープがなくなり次第終了
定休日：月曜日
店舗住所：〒 〇〇〇〇 秋田県男鹿市船川港船川字新浜町

秋田県男鹿市 稲とアガベのラーメン店「おがや」が手掛ける“究極の袋麺”プロジェクト

今回のクラウドファンディングでは、リターンの一部として「おがや袋麺」や、食品加工所「おがや」で販売している動物性食材を一切使わずに製造した酒粕を使った「発酵マヨ」、「おがや」オープンにあたり開発したラーメン専用のクラフトサケを提供します。（〇〇）

<リターンの紹介>

- ： 「おがや」袋麺お試しセット
- ： 「おがや」袋麺 食セット
- ： 「おがや」袋麺 食セット ラーメン専用稲とアガベ1本
- ： 「おがや」袋麺 食セット 発酵マヨ 個セット
- ： 「おがや」袋麺 食セット ラーメン専用稲とアガベ1本
- ： 「おがや」袋麺 食セット 発酵マヨ 個セット
- ： 「おがや」袋麺 食セット
ラーメン専用稲とアガベ1本 発酵マヨ 個セット
- ： 「おがや」袋麺 食セット
ラーメン専用稲とアガベ1本 発酵マヨ 個セット
- ： 「おがや」袋麺 食セット
ラーメン専用稲とアガベ1本 発酵マヨ 個セット
- ： 酒造り体験（つくったお酒 本プレゼント付き）
- ： 岡住オンラインセミナープラン
- ： 大スポインサー様プラン
- ： スペシャルプラン

※全てのプランに「お礼のメッセージ」が含まれます

※リターン金額は全国への送料込みの金額です

○男鹿塩ラーメン

【特定原材料】小麦・卵・鶏肉・魚醤(魚介類)

【内容量】151g

【お届け方法】常温での配送

【保存方法】直射日光を避け、常温で保存してください

【賞味期限】製造日より8日

○ラーメン専用稲とアガベ

【特定原材料】なし

【内容量】500ml

【お届け方法】冷蔵での配送

【保存方法】要冷蔵

【賞味期限】なし

○発酵マヨ（各種）

【特定原材料】りんご（発酵カスタードを除く）

【内容量】170g

【お届け方法】常温での配送

【保存方法】常温保存 ※開封後は要冷蔵でお早めに

【賞味期限】製造日より18日

稲とアガベ株式会社 代表取締役 岡住修兵 コメント



稲とアガベ株式会社

代表取締役

岡住 修兵

今年 月に力の源カンパニーさま監修のもと、男鹿駅前でもリリースしたおがやの「男鹿塩ラーメン」。大変ありがたいことに多くの方にご愛顧いただきまして、男鹿の地に新たな賑わいを創出することにつながりました。我々稲とアガベが男鹿の地で創業開始した 年前、朝から晩まで人通りのない醸造所前の通りを眺めながら、この場所に人通りを作るにはどうすれば良いか？と思案していたあの日々を思い返すと私自身大変感慨深いものがあります。この度そんなおがやの男鹿塩ラーメンが袋麺として登場いたします。開発は、力の源カンパニーのグループ企業である、長野の渡辺製麺さまにご協力いただき、最高の出来栄で「おがや」を知っている方も、知らない方も満足いただけるラーメンに仕上がりました。

インスタントラーメンは発注ロットが 食、生麺の場合賞味期限が ヶ月、いかに無鉄砲な私でも少し及び腰になっていたところ、 さんと一緒にあれば実現できるかもしれないと思い稲とアガベをさまざまな形でフォローアップいただいていた さんに連絡し、本プロジェクトは始動いたしました。ファンの方々はじめ協力者の皆様いつも本当にありがとうございます。今回のプロジェクトの目標は、 万円です。理由はシンプル、過去 のラーメンプロジェクトの中で最も資金を集めたプロジェクトにしたいからです。この壮大な目標を達成するには殊勝にもここまで文章を読んでもくださった皆様の、応援購入が必要です。あの でもっとも資金を集めたプロジェクトが男鹿にある。そんなワクワクする未来に向けて、何卒ご協力の程よろしくお願いいたします。

稲とアガベとは

稲とアガベは、秋田県男鹿市で 年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。現在の日本では、「日本酒」を造るための免許の新規発行が原則認められていません。そのため新しい醸造所は、「日本酒」を造ることができません。しかし、 年 月の法律改正により、海外輸出向けという条件付きで、免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造り、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

社名 : 稲とアガベ株式会社
所在地 : 秋田県男鹿市船川港船川新浜町
代表者 : 代表取締役 岡住修兵
設立日 : 年 月
事業内容 : クラフトサケ醸造