

2026年5月14日

株式会社やまやコミュニケーションズ

**『やまや総本店 膳』、“博多の朝をととのえる一膳”がコンセプトの
初となる朝食提供を5月15日（金）より数量限定で開始**
～“できたてめんたい”と九州食材を使用した、心身を整える新たな朝食体験～

株式会社やまやコミュニケーションズ（本社：福岡県糟屋郡篠栗町、代表取締役社長：山本 正秀、以下「やまや」）は、やまやの姿勢を体現する旗艦店『やまや総本店 膳』にて、初となる朝食提供を2026年5月15日（金）より開始いたします。本朝食は、数量限定で“博多の朝をととのえる一膳”をコンセプトに、心身を整える新たな食体験を提供いたします。



鯛茶漬けのととのえ御膳（イメージ）

<実施の背景>

「やまや総本店」は、九州の食材や食文化に誠実に向き合い、食を通じたおもてなしを追求する旗艦店として2023年に開業しました。近年、来店されるお客さまの中で訪日

外国人の割合が増加していることを背景に、「日本らしい上質な朝の時間」へのニーズの高まりを実感しています。こうした声を受け、その価値を朝の時間帯へと広げる新たな取り組みとして、旗艦店内にある割烹料理店『やまや総本店 膳』にて朝食の提供を開始いたします。

<コンセプト>

コンセプトは「博多の朝をととのえる一膳」。朝の時間を“回復・余白・再始動”と捉え、乳酸菌 LP-17^{※1} 入りの乳酸菜（ユサンチェ）ドリンクとお粥で身体をやさしく目覚めさせることから始まります。その後、やまや自慢の“できたてめんたい”や九州の厳選食材を使用した料理をお召しあがりいただき、内側から整う朝食を提供いたします。

また、「やまや総本店」の四季折々の表情を見せる中庭を臨み、やわらかな朝の光とともに、静かに移ろう自然を感じながら食事を楽しむことができます。炊きたての土鍋ごはんの香りや湯気が食欲を引き立て、喧騒を離れた“静かな贅沢”のひとつときを演出します。



左から、できたてめんたい（イメージ）、土鍋ごはん（イメージ）

さらに本取り組みは、宿泊施設「白金はなれ」との連携により、滞在価値の向上にも寄与。「泊まる」から「朝をととのえる滞在」へと体験を拡張し、記憶に残る時間の創出を目指します。

※1 東京大学名誉教授 難波 成任氏が、数多くある植物性微生物の中から新たに発見した「生きて腸まで届く」植物性乳酸菌

【メニュー概要】

- ・朝のととのえ御膳／2,800 円（税込）



朝のととのえ御膳（イメージ）

乳酸菜（ユサンチェ）ドリンクとお粥から始まり、身体を優しく目覚めさせる一膳。やまや自慢の“できたてめんたい”をはじめ、季節の一夜干し、小鉢三種、だし巻き玉子焼き、炊きたての土鍋ごはん、味噌汁などを楽しめる基本の御膳です。

- ・鯛茶漬けのととのえ御膳／4,300 円（税込）



鯛茶漬けのととのえ御膳（イメージ 2）

ととのえ御膳に加え、鯛茶漬けをお楽しみいただける満足度の高い一膳。お客さまご自身でごまをすっていただくことで、香りと味わいが一層引き立ちます。炊きたての土鍋ごはんの上に鯛をのせ、やまやの「うまだし」をかけてお召しあがりいただくことで、旨みが広がる一杯に。“記憶に残る朝”を演出する主力メニューです。



鯛茶漬け（イメージ）

※追加料金 500 円（税込）にて、九州産生卵の食べ放題もご用意。炊きたての土鍋ごはんとともに、お好みの食べ方でお楽しみいただけます。



左から卵、卵かけごはん（イメージ）

【店舗・提供概要】

<店舗情報>

店名 : やまや総本店 膳
所在地 : 〒810-0012 福岡県福岡市中央区白金 1-5-5
TEL : 092-406-8820
定休日 : 不定休
公式 HP : <https://yamaya-sohonten.jp/zen/>

<朝食>

開始日 : 2026年5月15日(金)
営業時間 : 7:30~11:00 (L.O.10:00)
提供形式 : 数量限定

<ディナー>

営業時間 : 18:00~23:00 (L.O.22:00)
提供形式 : 予約制

<予約方法>

お電話または、「やまや総本店 膳」の公式 HP よりご予約いただけます。

今後もやまやは、辛子明太子をはじめとする製造や飲食店を通じ、九州の食文化を未来に伝えるべく貢献してまいります。

【会社概要】

社名 : 株式会社やまやコミュニケーションズ
代表取締役社長 : 山本 正秀
本社所在地 : 〒811-2418 福岡県糟屋郡篠栗町彩り台 1 番 1 号
事業内容 : 辛子明太子製造販売・水産物及び一般食品加工製造販売・外食事業
HP : <https://www.yamaya.com/>