

## 【まぐろの常識を覆す新ラーメン】 廃棄率約50%の未利用部位を活用しフードロス削減 ミシュラン掲載店と共同開発した「本鮪と地鶏の冷やしらぁ麺」 7/25発売

「まぐろの学校 幸」（滋賀県高島市・代表 熊谷譲）は、京都のミシュラン掲載店「らぁ麺とうひち」の店主 袖岡 哲也氏との共同開発により、これまでの常識を覆す画期的な「本鮪と地鶏の冷やしらぁ麺」を2026年7月25日（土）より毎週土曜日30杯限定で予約提供いたします。本商品は、未利用部位の有効活用というフードロス問題に真摯に向き合いながらも、究極の味わいを実現させた渾身の一杯です。



まぐろの学校 幸



本鮪と地鶏の冷やしらぁ麺



「らぁ麺とうひち」袖岡 哲也氏



寿司職人によるマグロの解体

これまで日本国内でリリースされてきたマグロラーメンの多くは、まぐろ節を使った簡易的なものや、力強い白湯（パイタン）スープなどのテイストが主流でした。「一本買いをする中で出てしまう廃棄部位を活用し、マグロの風味を主役に据えた究極のラーメンを作りたい」そう決意した代表の熊谷は、2017年から10年連続でミシュランビブグルマンを受賞している「らぁ麺とうひち」の袖岡氏に声をかけ、共同開発をスタートさせました。

### 【「本鮪と地鶏の冷やしらぁ麺」の特徴】

#### ■ 生本マグロだから実現できる究極のスープ

当店で解体したばかりの超新鮮な中骨などを使用。部位ごとに煮込み時間を変え、6～8時間以上の丁寧な下処理を施すことで、マグロ特有の生臭さや雑味を抑えながら、上品な旨味を引き出しました。

#### ■ 鶏とマグロが織りなす“黄金比”を追求

「らぁ麺とうひち」が長年磨き上げてきた鶏スープを融合。調整しながら試作を重ね、双方の旨味が最大限に引き立つ配合を実現しました。化学調味料を一切使用せず、これまでにない奥行きのある味わいに仕上げられています。

#### ■ “冷やし”だからこそ際立つマグロの旨味

マグロ本来のクリアなコクと香りが際立ち、豊かな旨味が広がる究極のスープに仕上がりました。

#### ■ フードロス削減への挑戦

一般的に約50%が廃棄されるといわれるマグロ。当店では一本買ったマグロの利用可能な部位を余すことなく活用し、フードロス削減に取り組んでいます。

- ▶7/25（オープン日）は、10時～15時の間 80杯限定で提供（※予約は7/1 20時より、InstagramのDMにて）  
フードロスを極限まで無くすことをスローガンに7/25の収益金は全額こども食堂等の資金として寄付します。
- ▶8/1～毎週土曜日 午前8時～11時の間 30杯限定で予約提供（※予約は1か月前より、InstagramのDMにて）

### <らぁ麺とうひち 袖岡 哲也氏>

京都・修学院に店を構えるラーメン店の店主。地鶏の旨味を引き出した一杯で高い評価を受け、10年連続ミシュランビブグルマンを受賞。素材の持ち味を最大限に活かす繊細な技術と探究心を強みに、今回の共同開発では“熱を加えると生臭くなる”とされるまぐろの新たな可能性を引き出した。

### <まぐろの学校 幸 (SACHI) 代表：熊谷 譲 (みちのく五郎)>

グルメナビゲーター、フードライター。全国区のテレビ番組にも出演。これまで全国5,000軒以上の有名飲食店を巡り、食べると幸せになれる「グルメハイ」になるお店を探求し、ブログ等で発信し続けている。五島列島のマグロに魅了され、その感動を伝えるべく「まぐろの学校」を運営。

### 【まぐろの学校 幸】

住所：〒520-1231 滋賀県高島市安曇川町川島647-7

本件に関するメディア掲載・取材に関するお問合せ先 代表：熊谷（くまがい）

メール：info@green-band.org / 電話：090-3895-8886



@maguronogakko