



令和 7 年 9 月 5 日

部 署：産業部ブランド推進課

電話番号：(082) 422-1032

東広島こい地鶏の新グルメ！ 「東広島こい地鶏中華そば」一風堂との共同開発で誕生

広島県内唯一のブランド地鶏「東広島こい地鶏」を使用したラーメン「東広島こい地鶏中華そば」が、この度、株式会社力の源ホールディングス傘下の力の源カンパニー運営のラーメン店「一風堂」とひろぎんエリアデザイン株式会社、株式会社ストーンパークヤマナ、東広島市の共同開発により誕生しました。スープからトッピングまで、すべてに「東広島こい地鶏」を使用し、地鶏の旨味を存分に堪能できる逸品。地元東広島市では、10月11日(土)、12日(日)開催の「2025 酒まつり」にてお披露目します。

1 「東広島こい地鶏中華そば」の特徴

- ・スープも脂も「東広島こい地鶏」を 100%使用。
- ・味は「塩」と「醤油」の 2 種類展開。
- ・「塩」は全粒粉入りの手もみぢれ麺を合わせた、すっきり華やかで旨味たっぷりの味わい。
- ・「醤油」は鶏の香りと力強さを感じられるラーメンの王道らしい一杯。
- ・どちらにも「東広島こい地鶏」の 3 種のチャーシューをトッピング。



【東広島こい地鶏中華そば 塩】

2 「2025 酒まつり」でのお披露目

- (1) イベント名 「2025 酒まつり」
- (2) 開 催 日 令和 7 年 10 月 11 日 (土) ～12 日 (日)
- (3) 開 催 場 所 J R 西条駅周辺 酒まつりメイン会場
- (4) 販 売 商 品 東広島こい地鶏中華そば 醤油 (限定 400 食/日)

※「2025 酒まつり」での「東広島こい地鶏中華そば」販売に関する

詳細は東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」をご覧ください。

URL: <https://higashihiroshima-kanko.jp/feature/koijidori-ramen-birth/>



【東広島こい地鶏中華そば 醤油】

3 東京・浜松町でのお披露目イベントについて

「一風堂 浜松町スタンド」では令和 7 年 9 月 20 日(土)、21 日(日)にお披露目イベントが開催されます。東広島こい地鶏をすべてのメニューに取り入れた 9 品のコース料理に加え、東広島の日本酒や東広島市の魅力についても PR します。詳細については別添の株式会社力の源ホールディングスのプレスリリースをご確認ください。