



「佐世保駅代表」のご当地ラーメンが大阪上陸！

「麺や 潮風」がラーメンスタンド大阪1号店に期間限定出店

九十九島ひらまさ、平戸産シイタケ、鹿町町の味美レモン、波佐見町の麺——長崎県北の魅力を詰め込んだ3品を大阪で提供

2026年9月24日（木）～12月31日（木）

長崎県佐世保市のラーメン店「麺や 潮風」が、2026年9月24日（木）より、ラーメンスタンド大阪1号店に期間限定出店します。今回の販売期間は、2026年9月24日（木）から12月31日（木）まで。大阪で提供するのには、九十九島ひらまさを使用した「晴嵐—SEIRAN—」をはじめ、「煮干しバターラーメン」「つけ麺 三笠」の3品。

長崎・佐世保の食材と、麺や 潮風ならではの味わいを大阪で楽しんでいただける、期間限定のご当地ラーメン企画です。

「佐世保駅代表」が、大阪へ。

今回の出店で注目していただきたいのが、麺や 潮風が佐世保駅を代表するご当地麺として選出されていることです。

JR九州が開催した「2025 駅長対抗『ご当地麺』総選挙」において、佐世保駅からエントリーしたのが、麺や 潮風の「九十九島ひらまさ魚介醤油らーめん」。

その後、九州各地から集まったご当地麺の中から決勝進出13品にも選ばれました。

JR九州の公式資料にも、長崎県・佐世保駅代表「九十九島ひらまさ魚介醤油らーめん / 麺や 潮風」として掲載されています。

つまり今回大阪へやってくるのは、単なる「長崎のラーメン店」ではありません。佐世保駅を代表して、ご当地麺の舞台に立った一杯。その味を、今度は大阪で楽しんでいただきます。

佐世保の味を、大阪で。

今回の出店を企画するラーメンスタンド大阪1号店では、普段大阪ではなかなか味わうことのできない、各地域の特色あるラーメンとの出会いを提供したいと考えています。

今回、その一つとして注目したのが、佐世保駅代表として選ばれた「麺や 潮風」です。

佐世保を知っている方には、大阪にしながら佐世保の味に出会える機会として。佐世保をまだ知らない方には、ラーメンをきっかけに佐世保という街や、長崎県北の食文化に興味を持っていただくきっかけとして。一杯のラーメンから、新しい土地との出会いをつくります。

01 | 晴嵐 —SEIRAN—

九十九島ひらまさ × 平戸産シイタケ × 味美レモン × 波佐見の麺

今回の大阪出店を象徴する一杯です。その中心となるのは、佐世保を代表するブランド魚のひとつ、九十九島ひらまさ。

九十九島ひらまさは、西海国立公園九十九島の恵まれた環境で育まれ、佐世保で親しまれているブランド魚です。

佐世保・小値賀の公式観光サイト「海風の国」では、九十九島ひらまさを発信する「九十九島ひらまさTOWN」の取り組みを紹介しています。その中では、九十九島ひらまさを味わえる店舗のひとつとして、「麺や 潮風」も紹介されています。

「九十九島ひらまさTOWN」 | 海風の国

<https://www.sasebo99.com/gourmet/hiramasas>

今回、その佐世保の食文化を代表する食材のひとつである「九十九島ひらまさ」を使用した一杯が、佐世保から大阪へやってきます。

だしには九十九島ひらまさと平戸産のシイタケを使用し、アクセントとして鹿町町の「味美レモン」を合わせています。さらに麺には、東彼・波佐見町の製麺所が作る麺を使用。

佐世保、平戸、鹿町、波佐見。長崎県北地域の食材やものづくりが、一杯のラーメンの中で出会います。一杯の中に、複数の地域の魅力が詰まっている。それが「晴嵐 —SEIRAN—」です。



晴嵐 —SEIRAN—

02 | 煮干しバターラーメン

煮干しの旨み × バターのコク

煮干しの奥深い旨味に、バターのコクを組み合わせた一杯。魚介の風味とバターのまろやかさが重なり、ひと味違ったラーメンの楽しみ方を提案します。



煮干しバターラーメン

03 | つけ麺 三笠

九十九島ひらまさ × つけ麺

九十九島ひらまさの魅力を、つけ麺というスタイルで楽しむ一品。ラーメンとは異なる食べ方だからこそ、麺とつけ汁、それぞれの味わいをじっくり楽しんでいただけます。



つけ麺 三笠

なぜ、大阪で佐世保なのか。

大阪には大阪の食文化があります。そして長崎には、長崎の食文化があります。同じ「ラーメン」という料理でも、地域が変われば、使われる食材も、味の表現も、その背景にある物語も変わります。

だからこそ今回、佐世保駅代表として選ばれた「麺や 潮風」の味を大阪で紹介することに意味があると考えました。

佐世保を知っている方には、大阪にしながら佐世保の味を楽しんでいただく機会として。佐世保をまだ知らない方には、ラーメンを入口に、佐世保という街や長崎県北の食文化を知っていただく機会として。一杯のラーメンから、知らなかった土地との出会いを。

「ラーメンを食べたら、佐世保に行きたくなった。」

そんなきっかけが生まれたら。

今回の出店を通して届けたいのは、ラーメンそのものだけではなく。九十九島ひらまさを知る。味美レモンを知る。平戸や鹿町、波佐見という地域を知る。

そして、「佐世保って、どんな街なんだろう？」と興味を持つ。ご当地ラーメンには、そんな地域との出会いを生み出す力があると考えています。

大阪で一杯のラーメンを食べたことが、いつか佐世保を訪れるきっかけになる。今回の期間限定出店が、そんな小さな旅の入口になれば幸いです。

【メディア関係者の皆様へ】

「佐世保駅代表」が大阪へ。取材・撮影を歓迎します。

今回の期間限定出店では、テレビ・新聞・雑誌・WEBメディア・グルメメディア・地域メディア・情報サイト・SNSメディア等の皆様からの取材・撮影を歓迎いたします。

JR九州「駅長対抗ご当地麺総選挙」の佐世保駅代表／決勝進出13品に選出されたご当地麺／長崎・佐世保から大阪への期間限定出店／九十九島ひらまさを使用したご当地ラーメン／平戸産シイタケ、鹿町町の味美レモン、波佐見町の麺／3種類の個性あるラーメン・つけ麺など、さまざまな切り口があります。

店内での調理風景、商品の撮影、試食、インタビューなど、可能な限り対応いたします。

■ 出店概要・お問い合わせ

出店ブランド：麺や 潮風 出店店舗：ラーメンスタンド大阪1号店

販売期間：2026年9月24日（木）～12月31日（木）

提供メニュー：晴嵐 —SEIRAN—／煮干しバターラーメン／つけ麺 三笠

主な食材：九十九島ひらまさ／平戸産シイタケ／鹿町町の味美レモン／波佐見町の製麺所の麺 など

取材：ラーメンスタンド大阪1号店 運営会社：株式会社TomorrowSkyConsultant 担当：明見

TEL：06-6105-4902 E-mail：akemi@tomorrowsky.jp HP：https://tomorrowsky.jp

長崎・佐世保から、大阪へ。「佐世保駅代表」の一杯が、大阪にやってくる。