



鶏白湯らーめん 台湾まぜそば
キラメキノトリ

**YOSHINOYA
HOLDINGS**

報道関係各位

2025年4月24日

株式会社吉野家ホールディングス

キラメキノ未来株式会社

【キラメキノ未来、ラーメンを通じて社会に貢献】

社会問題となっている放置竹林を活用して国産メンマを製造・提供する
『京都産メンマプロジェクト2025』を実施

－ 今期は京都府立八幡支援学校もプロジェクトに参加 －

株式会社吉野家ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：河村泰貴）のグループ会社であるキラメキノ未来株式会社（本社：京都府京都市、代表取締役社長：久保田雅彦）は、京都府の竹林を活用して国産メンマを製造し、運営するラーメン店「キラメキノトリ」でその国産メンマを提供する『京都産メンマプロジェクト2025』を実施します。なお、『京都産メンマプロジェクト』は昨年引き続き2回目の実施となります。



近年、成長スピードが著しく早い竹林は整備を続けないと荒れて陽を遮り、周辺の樹木を枯らし、土砂災害を引き起こす危険性もあると社会問題となっています。一方、「キラメキノトリ」が提供するラーメンの具材に欠かせないメンマは幼竹（成長して固くなる前の柔らかい竹）からメンマを作ることができます。また、「キラメキノトリ」の麺などを自家製造しているため、メンマも京都の幼竹で製造できることに思い当たり、『京都産メンマプロジェクト2025』を昨年より実施するに至りました。昨年は京都の竹林から367本の幼竹を購入して伐採し、約700キロのメンマを自家製造し、22店舗ある「キラメキノトリ」でラーメンにトッピングしてお客様に提供しました。竹林整備をボランティア活動から経済活動へと転換したことは、放置竹林問題の解決に向けた新たな一歩となりました。また、ラーメン業界では外国産のメンマが使用されることが多くありますが、地元・京都の竹林を活用して純国産メンマを製造することは、地域資源の有効活用であると同時に、地域貢献にもつながる取組みと考えています。



鶏白湯らーめん 台湾まぜそば
キラメキノトリ

YOSHINOYA
HOLDINGS

今年も『京都産メンマプロジェクト2025』を始動しました。4月から5月にかけて幼竹の購入・伐採を行い、5月から7月にかけて順次メンマを製造し、完成したものから「キラメキノトリ」のラーメンに自家製メンマとしてトッピング・提供してまいります。今年、京都府立八幡支援学校高等部 普通科2年生の皆さまと協同事業を展開します。生徒の皆さまは当社スタッフとともに竹林に集い、竹林管理者の方々のご指導のもと、幼竹の収穫や皮むきなど、メンマ製造の一部工程に挑戦していただきます。今後は、放置竹林問題の解決を目指し、勉強会や意見交換会の開催も予定しています。本プロジェクトへの生徒の皆さまの参加に対しては、高齢化と人手不足に悩む竹林管理者の方々からも、大きな期待と喜びの音が寄せられています。



約2メートルの幼竹を収穫



メンマサイズにカットした
茹でる前の状態



自家製メンマをトッピングした
鶏白湯らーめん〈塩〉

なお、本プロジェクトには京都芸術大学の学生が運営する『くあたけプロジェクト』も参画し、本プロジェクトのマスコットキャラクターをデザインしたノベルティを制作するなどして啓発活動を行います。

キラメキノ未来は、ラーメンを提供するだけでなく、地域の資源を活かし、環境・福祉・教育とつながる“食”の新しい在り方も模索してまいります。

【キラメキノ未来とは】

キラメキノ未来は、2013年に京都市上京区に1号店「キラメキノトリ」を開業後、鶏白湯ラーメン、台湾まぜそばを主力商品に順調に成長を続け、現在、京都府・大阪府・奈良県・滋賀県に22店舗を展開しています。風味と食感を追求するため北海道産小麦を使用したこだわりの「自家製麺」と高純度の鶏スープを使った「鶏白湯スープ」は幅広い顧客層から支持を得ています。



店舗外観



鶏白湯らーめん



台湾まぜそば



鶏白湯らーめん 台湾まぜそば
キラメキノトリ

YOSHINOYA
HOLDINGS

< 報道関係者のお問い合わせ先 >

吉野家ホールディングスに関するお問い合わせ

株式会社吉野家ホールディングス

グループ企画本部 広報・IR部

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

TEL 03-5651-8771

キラメキノ未来に関するお問い合わせ

キラメキノ未来株式会社

kubota@kirameki-mirai.co.jp

TEL 075-748-8302