

2025年11月13日

ワイエスフード株式会社

【ワイエスフード×井筒屋】

聖夜を彩る期間限定セットとして、ミシュランシェフ西村貴仁CCOが手掛けた料理と『ROTISSEURIE★BLUE』の特製チキンを販売開始

地域共創とブランド価値向上を目指す協業 北九州から世界水準の食文化を発信

『九州筑豊ラーメン山小屋』などのブランドを展開するワイエスフード株式会社（本社：福岡県田川郡香春町、代表取締役社長：高田十光、証券コード：3358、以下 当社）は、北九州で創業90周年を迎えた老舗百貨店の株式会社井筒屋（本社：北九州市小倉北区、代表取締役社長：松本圭、以下 井筒屋）と協業し、同社CCOでミシュランシェフの 西村貴仁氏 が手掛けた「ケークサレ」と「ミネストローネ」を、フレンチレストラン『ROTISSEURIE★BLUE（ロティサリーブルー）』の特製ロティサリーチキンと組み合わせたクリスマスギフトを2025年11月14日（金）より期間限定で販売いたします。

「北九州発・世界水準の食文化創造」をテーマに、食を通じた地域共創と企業価値向上を両立する取り組みです。



＜お問い合わせ先＞

ワイエスフード株式会社 広報・IR課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

■ 地域共創による食の新モデル

今回の協業は、地元百貨店と飲食事業会社が手を取り合い、北九州の魅力を“食”で再発見するプロジェクトとして誕生しました。井筒屋が長年培ってきた地域のお客様の嗜好や暮らしを見据えた商品開発・提案力と、当社が持つ食の魅力を形にするプロデュース力を融合し、「心に残る一皿」で地域の皆さんに新しい感動をお届けします。今後も、地域企業や自治体との連携を深めながら、北九州発の食文化創造と地方活性化を進め、「多様なジャンルを取り込む創業飲食プラットフォーム」への進化を目指します。こうした取り組みを通じて、ESG経営と共に新たな協業、商品開発、販路開拓といった積極的な事業展開により、持続的な企業成長を実現してまいります。

■ 商品概要

Nishimura Takahito監修『ROTISSERIE★BLUE』井筒屋限定クリスマスセット（2~3人前）

販売期間：2025年11月14日（金）～12月17日（水）

商品価格：8,640円（税込）※送料込み／限定200セット

賞味期限：冷凍30日 ※解凍・開封後はお早めにお召し上がりください

お届け期間：2025年12月20日（土）～12月25日（木）

■ 販売受付本商品は、以下の井筒屋の販売チャネルにてお申し込みを受け付けております。

- ・小倉店本館8階ギフトセンター、各サテライトショップ、山口店5階ギフトセンター、周南ショップ、宇部ショップ
- ・井筒屋オンラインショップ

商品紹介ページ▶ <https://www.izutsuya-online.co.jp/shop/g/g74391100/>

■ セット内容（2~3人前）

・『ROTISSERIE★BLUE』特製ロティサリーチキン（国産雛鳥のロースト）&特製ソース

・西村シェフ特製 | ベーコンときのこのケークサレ&ミネストローネ

※ケークサレ | 野菜やベーコンなどを混ぜ込んで焼き上げたフランスの塩味パウンドケーキ

「家庭で一流の味を聖夜に」をテーマに、厳選した国産食材とフランス伝統技法が織りなす上質なハーモニーをお楽しみいただけます。ご自宅で気軽に味わえる“特別なクリスマスディナー”として、贈り物にも最適な限定セットです。



＜お問い合わせ先＞

ワイエスフード株式会社 広報・IR課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

■西村貴仁氏プロフィール・コメント



西村 貴仁（にしむら たかひと）氏 | 当社CCO／ミシュランシェフ
北九州市出身。渡仏修業を経て2019年ミシュラン一つ星を獲得。現在は当社CCOとして、ブランド強化に伴う新商品開発などを手掛ける。

＜コメント＞

私が生まれ育った北九州で、井筒屋様とともにこのような形で食を通じた“共創”を実現できたことを嬉しく思います。ロティサリーブルーのチキンに合わせたケーキサレとミネストローネは、“家庭でも特別なひととき”を感じていただけるよう一品一品に想いを込めました。地域の皆さんに笑顔と感動を届け、食の力で街を明るくしていければと願っています。

■『ROTISSERIE★BLUE』について

南仏を中心とした郷土料理を提供するカジュアルフレンチレストラン。

専用ロティサリーマシンで焼き上げる国産雛鳥のロティサリーチキンが名物で、今回のセットにも同技法を活用しています。



■井筒屋×ワイエスフード — 地域の未来を共に描く

井筒屋は、創業以来、北九州の文化や暮らしに寄り添い、地域のお客様とともに歩んできました。今回のコラボレーションは、「地域に根ざした価値創造」という理念の共鳴によって実現。両社は今後も、それぞれの分野から地域の魅力を高め、次世代へつながる新たな文化の創造を目指します。

【会社概要】

株式会社井筒屋

所在地：北九州市小倉北区船場町1番1号

設立：1935年7月30日

代表者：代表取締役社長 松本圭

事業内容：百貨店業

URL : <https://www.izutsuya.co.jp/>

＜お問い合わせ先＞

ワイエスフード株式会社 広報・IR課 南 TEL : 0947-32-7382 MAIL : public@ys-food.jp

■代表者コメント

ワイエスフード株式会社 代表取締役社長 高田十光

井筒屋様との今回の協業は、地域に根ざした信頼と、当社が持つ“食のブランド力”を融合させる新たな挑戦です。

今回のメニューは、ミシュランシェフであり当社CCOの西村氏が監修した特別メニューとして開発しました。北九州発のローカルブランドが全国、さらには海外にも通用する“価値ある食文化”を創造することを目指しています。

今後も地域の企業や生産者と手を取り合い、地方創生・ブランド価値向上の両立に取り組んでまいります。



■株式会社井筒屋 営業開発部 地域商品開発担当課長 左右田 拓 コメント

地域企業様と連携し、北九州から全国へ発信できる商品を創り出すことを目指しています。今回のコラボレーションは、地元出身の西村シェフが手掛ける上質な料理を、ご家庭で手軽に楽しんでいただける特別な機会です。ワイエスフード様と共に「地域の誇りを形にする」取り組みとして、お客様の笑顔と地域ブランドの成長につながるよう努めてまいります。

■会社概要

ワイエスフード株式会社

所在地：福岡県田川郡香春町鏡山552-8

代表者：代表取締役社長 高田十光

設立：1994年5月12日

資本金：15億848万5,172円（2025年6月末）

売上高：14億6,000万円（2025年3月期）

事業内容：筑豊ラーメン直営店・FC運営、食材・麺類製造販売

店舗数：国内83店／海外24店（2025年10月末現在）

【コーポレート】<https://ys-food.jp/>

【ブランド】<https://yamagoya.co.jp/>



＜お問い合わせ先＞

ワイエスフード株式会社 広報・IR課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp