



日本三大ラーメンの地 喜多方・最新情報

のれん
だより

Part.8
①
2026.1

のれんをくぐれば
至福のひととき

発行：田舎のシェフの味工房



代表 吉田 満



明けましておめでとうございます。
本年もよろしくお願い申し上げます。



元喜塾、特別顧問の吉田です。旧年中
は大変お世話になりました。

元喜塾の塾生は、家業の伝統を守りつつ
地元愛を共有している、次世代の喜多方を背負う
仲間たちです。

去年は元喜塾が作り上げたタレを、郡山のラーメン
店に納品することが出来、高評価を得ているそう
です。

また、秘密裡に麺を開発中ということ、地に足を
しっかりつけて、元喜塾は頑張っているようです。
今年も元気な喜多方の、素敵なお仲間たちのこと、
よろしくお願いいたします。

絆を新年につなぐ。



感謝の一杯



【KITAKATA】



幸多き一年と
なりますように。

元喜塾 特別顧問

田舎のシェフの味工房 喜多方ラーメン



吉田 満





日本三大ラーメンの地 喜多方・最新情報

のれん
だより

Part.8
②
2026.1

のれんをくぐれば
至福のひととき

発行：田舎のシェフの味工房



代表 吉田 満



明けましておめでとうございます。昨年のごひいき賜り、感謝申し上げます。
新たなスタートにあたり、元喜塾メンバーより、新年ご挨拶申し上げます。

将

2026年は、喜多方ブランドを支えるラーメン・麺・酒・醤油の絆を深め、食を通じた地域の元気を高めていきます。本年も地域の味で、世界と未来を元気に出来るよう、米粉麺の開発等、四位一体で挑戦し続けます。

元喜塾 塾長

星醸造株式会社 星

味

大和川酒造店の酒粕で喜多方ホワイトラーメンという名前の酒粕ラーメンを1月から始めます！

喜多方には酒蔵がたくさんあるので、色々なラーメン店で、富山ブラックにも劣らぬ「喜多方ホワイト」をブランド化できればと考えます。それぞれのラーメン店で選んだ酒粕で、新たな流行をつくり出したいと思います。

【KITAKATA】

塾生 満喜 吉田



本年もどうぞよろしく
お願い申し上げます。

田舎のシェフの味工房 喜多方ラーメン

酒

喜多方の風土が育んできた水と米、そして受け継がれてきた酒造りの技。

私たち合資会社大和川酒造店は、元喜塾の仲間とともに、その価値を大切にしながら、地域の食文化を未来へつなぐ酒造りに取り組んでいきます。

塾生 大和川酒造店 佐藤

麺

先人たちの残した貴重な地域の味である醤油、酒、そして麺。本年もそれらをさらに活かしつつ塾のコンセプトの「美味しさと安心」づくりに努めます。塾生たちの絆で喜多方をより、喜び多き街へ。小麦と米の力と清冽な水。つるつるモチモチの麺で、地域の味を支えて参ります。

塾生 朝日屋食品 蓮沼

元喜塾 特別顧問



吉田 満