News Release

ハウス食品グループ本社株式会社

2026年11月6日

冬の2大定番「もつ鍋」と「うまかっちゃん」が夢のコラボレーション！
最大2時間待ちの行列が絶えない人気店「博多もつ鍋　前田屋」のもつ鍋（みそ味）の味わいにうまかっちゃんのとんこつ味を掛け合わせた、新しいおいしさが楽しめる新製品
「うまかっちゃん」＜前田屋監修　もつ鍋風とんこつ＞
2026年11月16日（月）より数量限定で新発売

ハウス食品株式会社は、とんこつ味の即席袋麺「うまかっちゃん」の新アイテムとして、「うまかっちゃん」＜前田屋監修　もつ鍋風とんこつ＞を、九州・沖縄地区および山口県のスーパーなどで、2026年11月16日（月）より数量限定で発売します。福岡の冬の定番として親しまれている「もつ鍋」と、年末年始の帰省やお土産需要が高まる冬季に多くの方にお選びいただいている九州袋ラーメン売上No.1（※1）の「うまかっちゃん」。両メニューを通じて、冬の魅力をより多くの方にお届けするために、最大2時間待ちの行列が絶えない人気店「博多もつ鍋　前田屋」のもつ鍋（みそ味）とうまかっちゃんがコラボレーションした製品が誕生しました。

（※1）　出典：㈱KSP-SPのデータを用いてハウス食品㈱が作成。期間：2025年1月～12月　対象：九州のスーパーマーケット　小分類：即席袋麺





■特徴

最大2時間待ちの人気店 「博多もつ鍋　前田屋」 が監修！
みそ味のもつ鍋と、とんこつ味のうまかっちゃんを掛け合わせた新しいおいしさ

最大2時間待ちの行列ができる人気店「博多もつ鍋　前田屋」で人気No.1のもつ鍋（みそ味）の味わいと、うまかっちゃんならではのとんこつ味を掛け合わせた、新しいおいしさが楽しめる一杯です。両者のおいしさを兼ね備えた味づくりに挑み、前田屋の皆様と完成まで何度も試食を重ねながら、納得のいくおいしさに仕上げました。本製品を通じて、日頃からうまかっちゃんをご愛用いただいている方はもちろん、久しぶりに手に取る方にもお楽しみいただきたいです。

■開発の背景とこだわり

①　福岡を代表する「もつ鍋」と「うまかっちゃん」のコラボレーションが実現

1979年の発売以来、九州の皆様を中心にご愛顧いただいている「うまかっちゃん」は、これまで育てていただいた九州の皆様への感謝と、これからも九州と共に歩んでいきたいという想いを込め、2021年に「九州を元気にするプロジェクト」を立ち上げ、九州の企業（団体）・食材・人とコラボレーションしながら、製品開発やプロモーションなどを展開しています。

今回、本プロジェクトの一環として、**福岡の冬の定番として親しまれている「もつ鍋」と、年末年始の帰省やお土産需要が高まる冬季に多くの方にお選びいただいている「うまかっちゃん」を掛け合わせる**ことで、冬の魅力をより多くの方にお届けしたいと考えました。そこで、食べログ「福岡 もつ鍋 予約人気ランキング（※2）」1位を獲得するなど高い人気を誇る「博多もつ鍋 前田屋」の人気No.1メニューであるもつ鍋（みそ味）とのコラボレーションが実現しました。

うまかっちゃんでもつ鍋の味わいを表現するのは初めてとなります。もつ鍋の〆には、一般的にちゃんぽん麺を入れることが多いですが、前田屋ではちぢれ麺を選ぶこともできるため、うまかっちゃんのちぢれ麺との親和性も高く、本製品のおいしさに繋がっています。

（※2） 食べログ「福岡 もつ鍋 予約人気ランキング（2026年9月25日時点）」1位

② 年100杯以上ラーメンを食べる開発担当者も苦戦… 170回以上の試作を経てたどり着いた味わい

前田屋ファン・うまかっちゃんファン、どちらの方にも満足いただける味わいを目指して開発をスタート。両者の特徴が感じられる絶妙なバランスを見つけるため、170回以上試作を行うなど、年100杯以上ラーメンを食べる開発担当者も苦戦しながら開発を進めました。

前田屋のもつ鍋のおいしさを分析した結果、「煮溶けたような牛もつの旨みに、甘めで厚みのある味噌の風味がふわっと香る、奥行きのある味わい」が最大の特徴であると考えました。

牛もつの旨みや牛もつが溶け出したような口当たりを表現するために、粉末スープにビーフエキスやコラーゲン、ゼラチンを配合しており、付属のオイルにも牛の風味を加えています。また、風味の異なる2種類の味噌に酒粕と脱脂大豆を加えて、甘さと複合的な旨みが特徴的な前田屋らしい味噌の味わいを演出しました。牛もつや味噌の風味を強めると、とんこつの風味が弱まってしまうため、どちらの特徴も感じられるバランスにも工夫を施しています。

さらに、もつ鍋に欠かせないニンニクの味わいにもこだわり、生のニンニクの風味だけでなく、加熱したニンニクの風味も加えることで、奥深い香りを感じていただけるよう仕上げました。

前田屋の皆様とも何度も試食や意見交換を重ねており、そのおいしさにはお墨付きをいただいています。



【「博多もつ鍋 前田屋」運営会社 LFD JAPAN 片岡三樹社長 コメント】

私ども「博多もつ鍋 前田屋」は「もつ鍋に品格を。」をコンセプトに、地元の方々や観光で福岡を訪れ来店いただいた皆様に愛していただける店づくりに努めてきました。2026年には東京に進出し、より多くのお客様にご利用いただいております。この度、九州のソウルフードともいえる「うまかっちゃん」とコラボさせていただくことができ、九州に根差した企業として大変光栄に思います。ハウス食品様と試行錯誤しながら開発し、もつ鍋の風味を表現した非常に良い製品に仕上がったと感じております。九州の皆様に両者の新しい組み合わせを楽しんでいただければと思います。

■うまかっちゃんによる「九州を元気にするプロジェクト」について

1979年から発売しているうまかっちゃんは、45年以上にわたり世代を超えてご支持いただいております。長きにわたりご愛顧いただいている背景には、「九州人による九州人のためのラーメンを」という開発当時の想いに加え、お客様の九州に対するゆるぎない郷土愛があるものと考えております。

約7割を九州・沖縄県・山口県で販売するローカルブランドであるうまかっちゃんとして、九州に何か恩返しができないか。同じ想いを持つ企業や地域の皆様とともに、九州の魅力を発信できないか。そんな想いから、2021年に「九州を元気にするプロジェクト」を立ち上げ、九州の企業（団体）・食材・人を応援することを目的に、さまざまな活動を展開しています。

本プロジェクトでは地元企業との共創によるコラボレーション製品発売にも取り組んでおり、これまでに、ニビシ醤油とのコラボレーションによる＜うまくち醤油とんこつ＞や、福さ屋とのコラボレーションによる＜福さ屋特製明太子漬込み液使用めんたい風味とんこつ＞などを展開してきました。

今後も九州の魅力を発信するとともに、九州を元気にする活動を推進してまいります。

・「九州を元気にするプロジェクト」特設サイトURL：
https://housefoods.jp/products/special/umakachan/pj_kyushu.html

■製品概要

●製品名／内容量／価格：
「うまかっちゃん」＜前田屋監修　もつ鍋風とんこつ＞　　／93g（めん80g）／希望小売価格136円（税別）
「うまかっちゃん」＜前田屋監修　もつ鍋風とんこつ＞5個パック／93g（めん80g）×5食／希望小売価格680円（税別）

●発売日：2026年11月16日（月）（数量限定発売）

●発売地区：九州・沖縄地区および山口県

・「うまかっちゃん」ブランドサイト：
https://housefoods.jp/products/special/umakachan/index.html（11月下旬更新予定）

■（参考）「博多もつ鍋　前田屋」について

2013年5月に前田屋大名店を出店。
以降、博多エリアを中心に店舗展開し、2026年には東京エリアにも出店。
現在、福岡エリア8店舗、東京エリア2店舗、合計10店舗を展開。

「もつ鍋に品格を。」をコンセプトに味はもちろんのこと、細かなおもてなしと活気のある店内が評価され、地元顧客や観光客の他、多くのスポーツ選手や芸能人、アーティストの方々にもご利用いただいております。

URL：https://motsunabe-maedaya.com

■（参考）博多もつ鍋　前田屋監修　うまかっちゃんアレンジレシピ

11月16日より、うまかっちゃんを使用した、博多もつ鍋　前田屋監修のうまかっちゃんアレンジレシピを公開いたします。ぜひこちらのアレンジレシピもご家庭で作っていただければと思います。

「博多もつ鍋前田屋監修　うまかっちゃんポン」
https://housefoods.jp/recipe/rcp_00027915.html

「博多もつ鍋前田屋監修　辛もつ鍋風うまかっちゃん」
https://housefoods.jp/recipe/rcp_00027916.html




＜博多もつ鍋前田屋監修　うまかっちゃんポン＞


＜博多もつ鍋前田屋監修　辛もつ鍋風うまかっちゃん＞

【報道関係各位のお問い合わせ先】
ハウス食品グループ本社広報・ＩＲ部　０３（５２１１）６０３９
【お客様からのお問い合わせ先】
ハウス食品お客様相談センター　０１２０（５０）１２３１