

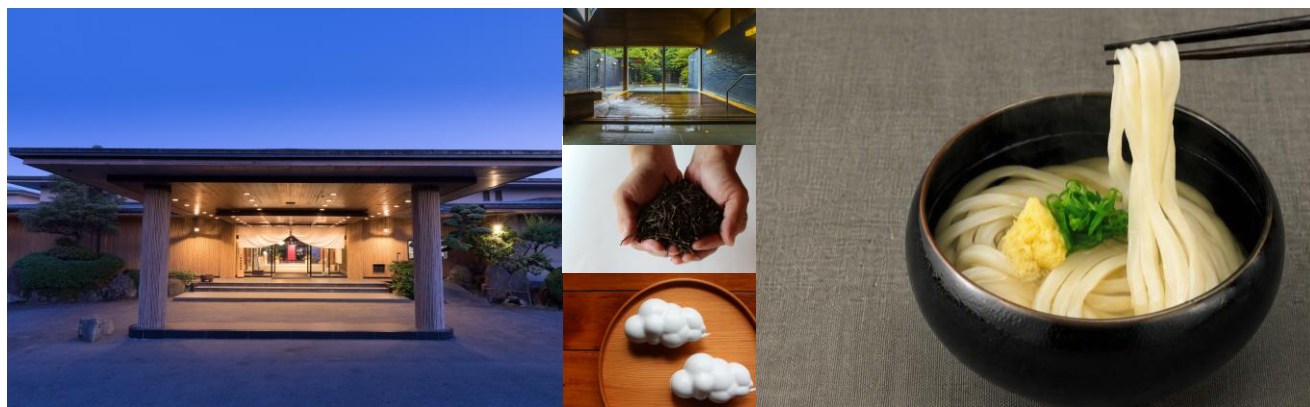
佐賀県・和多屋別荘にて、冷凍うどんを活用した新たな食体験の提供 - 嬉野ならではの空間とおもてなしの中で楽しむ、宿泊者限定の特別メニュー -

テーブルマーク株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：松田要輔）は、佐賀県嬉野市の旅館「和多屋別荘」との期間限定コラボレーション企画を実施します。

本企画は、テーブルマークが長年培ってきた冷凍うどんづくりの知見と、和多屋別荘が地域の歴史や文化を活かして推進する「嬉野リビングラボ（URESHINO LIVING LAB）※」の取り組みを掛け合わせ、食を起点とした新たな体験価値の創出に挑戦するものです。

50年以上にわたり磨き続けてきた当社の冷凍うどんの持つ価値に、地域ならではの歴史や文化、人との交流といった多様な魅力を取り入れることで、食の楽しみ方の幅を広げるとともに、冷凍うどんの新たな食の価値を提案してまいります。

※嬉野リビングラボ（URESHINO LIVING LAB）の詳細については次頁に掲載



企画概要

和多屋別荘の夕食付き宿泊プランをご利用のお客様に、テーブルマークの冷凍うどんを活用した特別メニューを提供します。冷凍うどんを、地域に受け継がれてきた歴史や文化、食材、人々の営みと結び付けることで、品質やおいしさだけでなく、とどまらない新たな食の魅力を提案。多くのお客様からご支持いただいている冷凍うどんのおいしさや品質に加え、嬉野ならではのストーリーや空間、おもてなしを通じて、食事の時間そのものをより豊かな体験としてお楽しみいただきます。

和多屋別荘が嬉野の地域と共に育んできた食文化や地域資源の魅力を取り入れた、新しい食体験の提案を通じて、「食事をうれしく、食卓をたのしく。」という当社パーパスの具現化を目指します。

協業実現の背景

うどんは世代や地域を問わず親しまれ、日本の食文化を支えている身近な存在です。

テーブルマークは2024年に冷凍うどん発売50周年を迎え、現在年間約6億食の冷凍うどんを製造しています。当社は、うどんには「手軽でおいしい」だけでなく、日本の食文化として人々の暮らしをより豊かにする魅力があると考え、長年培ってきたうどんづくりの知見を生かしながら、その価値と可能性を追求してきました。こうした当社の想いと、地域共創による新たな価値創出を目指す和多屋別荘の「嬉野リビングラボ（URESHINO LIVING LAB）」の想いが重なり、今回の協業が実現しました。

本企画を通じて、うどんの新たな価値や魅力の創出に挑戦するとともに、地域やパートナーとの共創を含む多様な取り組みを通じて、今後も食の価値向上に取り組んでまいります。

イベント概要

- 開催期間：2026年9月4日（金）～11月30日（月）
- 提供対象：夕食付き宿泊プランをご利用のお客様
- 提供場所：和多屋別荘内「日本料理 利休」および「李荘庵」



■「日本料理 利休」コースメニューの「凌ぎ」で提供

当社丹念うどんを、ほうじ茶×和出汁（昆布・かつお）でお召し上がりいただきます。嬉野ほうじ茶の香ばしさと奥行きのある出汁の旨味を、丹念の特徴である「コシ」が引き立てます。さらに、九州産の「ゆず」「佐賀牛肉みそ」「生姜・ネギ」の薬味との組み合わせにより一層味の広がりを感じていただけます。

■「李荘庵」嬉野×テーブルマーク 地域特産3種の出汁

佐賀県産大豆「ふくゆたか」の豆腐を溶かし込んだ豆乳出汁、名産のお茶を出汁と合わせた嬉野茶出汁、有明産のりを合わせた特製出汁。嬉野温泉のお湯で釜揚げした「丹念うどん」を、料理人の技が光る創作出汁でお楽しみいただけます。佐賀・九州の豊かな食材と地域文化の魅力を堪能できる一品です。



和多屋別荘について

【会社概要】

代表取締役：小原嘉元

設立：1950年11月3日

事業内容：旅館業、飲食事業、リーシング事業

所在地：〒843-0301 佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙738

公式サイト：<https://wataya.co.jp>

「嬉野リビングラボ（URESHINO LIVING LAB）」とは

和多屋別荘では、宿泊・食・温泉をフィールドに、地域資源と企業の知見を掛け合わせて新たな価値を生み出す「嬉野リビングラボ（URESHINO LIVING LAB）」を推進しています。

約2万坪の敷地と嬉野の豊かな地域資源を実証の場として、食・農・エネルギー・ヘルスケア・ツーリズムなど、地域価値の再生と持続可能な経済循環を探索しています。

嬉野には、1300年の温泉文化、500年のうれしの茶、400年の肥前吉田焼など、長い歴史の中で育まれてきた固有の地域資源があります。これらを「地域OS」と捉え、企業や生産者、クリエイターなど外部の知見と掛け合わせることで、現代の価値へとアップデートする取り組みを進めています。

これまでに、クオックロップ株式会社との「リジェネラティブティープログラム（RTP）」、MISOVATIONとの発酵文化を活用した「味噌湯」、アイリー製菓との温泉旅館内の薬局「薬泊堂」など、さまざまな企業・専門領域との共創を通じて、地域資源の新たな価値創出に取り組んでいます。

テーブルマーク株式会社概要



社名：テーブルマーク株式会社

代表取締役社長：松田要輔

本社所在地：東京都中央区築地6-4-10

事業内容：冷凍食品、その他食料品の製造・販売

URL：<https://www.tablemark.co.jp/>