

名古屋から世界へ！ 名古屋めしの老舗「大久手山本屋」とアイケイがタッグ 海外向けに“味噌煮込みうどん”を発売

アジア各地で店舗を拡大する大久手山本屋×株式会社アイケイの海外事業部が、名古屋めし文化を世界へ発信。2026 年夏、シンガポール、香港を皮切りに販売開始。



株式会社 IK ホールディングス（本社：愛知県名古屋市 代表取締役：飯田裕）の 100%子会社、株式会社アイケイ（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：中島靖隆）は、名古屋の味噌煮込みうどんの老舗「大久手山本屋」（本社：愛知県名古屋市、専務取締役：青木裕典、以下 山本屋）とコラボレーションし、海外の方でも自宅で手軽に本格的な味噌煮込みうどんを楽しめる「山本屋 味噌煮込みうどん」を開発、2026 年 8 月より販売を開始しました。

あわせて 8 月 30 日（日）には、シンガポールの人気日系ストア「DON DON DONKI」にて販売記念イベントを開催。山本屋の青木専務も店頭で登場し、のべ約 300 名が来場する盛況となりました。

■誕生のきっかけは、同世代経営者の意気投合

本コラボレーションのきっかけは、山本屋の青木専務とアイケイの社長中島が同い年であったことでした。

名古屋の食品事業を担う同世代の若手経営者として出会った二人は、互いの事業にける想いを語り合ううちにすぐに意気投合。「地元・名古屋が誇る食文化を、もっと多くの人に、そして海外にも届けたい」という共通の課題意識を持っていたことから、自然と協業の話が持ち上がりました。

山本屋が長年守り続けてきた伝統の味と、アイケイが持つ商品開発力・販路拡大力を掛け合わせることで、海外の家庭でも本格的な名古屋めしを楽しんでもらえるのではないかな——そんな二人の想いが形になったのが、今回の「山本屋味噌煮込みうどん」です。



(左) (株)アイケイ 代表取締役社長 中島靖隆 (右) (有)山本屋 専務取締役 青木裕典

■アジア各地で店舗を拡大する山本屋、アイケイの海外事業部とタッグ



山本屋は、香港に3店舗、韓国に1店舗、中国・深圳に1店舗を展開するなど、すでにアジア各地で積極的な海外出店を進めています。香港では現地グルメサイトで「日本食部門 1位」を獲得するほどの人気を誇り、今後も台湾への出店を控えるなど、アジア圏を中心にさらなる店舗拡大を予定しています。

今回のプロジェクトは、この山本屋の旺盛な海外展開の勢いと、アイケイの海外事業部が持つ商品開発力・販路拡大力を掛け合わせることで実現しました。

山本屋伝統の味を、そのまま海外の食卓へ



写真はイメージです

「山本屋 味噌煮込みうどん」は、名古屋の老舗・山本屋の味をそのままに、海外在住の方でも手軽に本格的な味噌煮込みうどんを作れるキットです。1箱に麺・スープがそれぞれ2食分ずつ入っています。「ご家庭で手軽に本場名古屋の味を」を合言葉に、麺とスープには山本屋のこだわりが詰まっています。

○国産小麦 100%の平麺

100%国産の小麦粉を使用した半生麺を採用。長時間台所に立つ文化のない海外の方でも作りやすいよう、火の通りやすい名古屋名物のきしめんのような平麺に仕立てています。



○八丁味噌を使用したコク深い本場の味

味噌煮込みうどんの味の根幹を担う味噌は、愛知県岡崎市で600年以上の歴史と伝統を受け継ぐ「まるや八丁味噌」を使用。江戸時代から続く製法で作られた八丁味噌が、独特の深いコクと豊かな味わいのスープに仕上げています。



○1杯で完結する UMAMI

宗田鰹節、ムロアジ節、昆布エキスを使用し、ご家庭でもスープの素を使用するだけで簡単にお店の味を再現できるようになっています。出汁の効いた UMAMI の深い1杯を、世界中のご家庭でも。



海外進出と今後の展望

■シンガポールでの販売イベントが大盛況に終了



(左から) (株)アイケイ海外事業部 プロジェクトリーダー・川瀬、(株)アイケイ 代表取締役社長 中島靖隆、(有)山本屋 専務取締役 青木裕典

2026 年 8 月 30 日（日）には、シンガポールで人気を博している日系ストア「DONDON DONKI オーチャードセントラル店」にて、山本屋の青木専務が店頭で登場し、商品お披露目イベントを実施いたしました。イベントに訪れた人々は、味噌煮込みうどんの試食を受け取り、味噌と出汁の UMAMI に舌鼓を打ちました。イベントはのべ約 300 名が来場し、大盛況のうちに終了いたしました。

来場したお客様からは「もちもちの麺が美味しく、シンガポール人も好みの味だ」「スープが今までにない味わいで美味しい」との声が上がり、名古屋めしを世界に広げる第一歩となりました。

■アジアを中心に世界中へ拡大

アイケイと山本屋は、今回のシンガポール・香港での取り組みを皮切りに、今後はシンガポール・香港・台湾をはじめアジアを中心として世界中に展開を強化していく方針です。

将来的にはアメリカ進出も視野に入れながら、名古屋めしの文化を世界に発信する取り組みを両社で続けていきます。また商品展開についても、味噌煮込みうどんに続き、カレー煮込みうどんをはじめとした新商品の開発を予定しており、海外の家庭で楽しめる名古屋めしのラインナップを今後さらに拡充していきます。

商品概要



商品名：山本屋味噌煮込みうどん

内容量：2 人前（麺 100g×2 袋、スープ 55g×2 袋）

原材料：【麺】小麦粉（国内製造）、食塩、（一部に小麦を含む）【スープ】みそ（国内製造）、しょうゆ、砂糖・果糖ぶどう糖液糖、みりん、宗田かつおだし、植物油、発酵調味料、チキンエキス、かつお風味エキス、むろ節粉末、かつおエキス、食塩、昆布エキス、混合節粉末、かつお節粉末／カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酒精、加工デンプン、酸味料、（一部に小麦・大豆・鶏肉・さばを含む）

商品専用 HP：<https://www.yamamotoya-global.com/>

※商品情報はプレスリリース当時のものです。販売終了もしくは仕様変更する可能性があります。

大久手山本屋 企業情報



大正十四年（1925 年）の創業から百年以上、名古屋の地で実直に味噌煮込みうどんを作り続けてきた「大久手山本屋」。現在は、五代目にあたる兄・青木裕典（ひろのり）（画像右）、弟・晃佑（こうすけ）（画像左）と共に、歴史ある山本屋の暖簾を守り続けるとともに、山本屋として新しい価値を生み出し、世界へ名古屋の食文化である伝統の味噌煮込みうどんを広めるチャレンジを行っています。

社名：有限会社山本屋

本社：〒464-0854 名古屋市千種区大久手町五丁目 9 番 2 号

代表：青木 美千代

ホームページ：<https://a-yamamotoya.co.jp/>

株式会社アイケイは、美しく生きる・健康に生きる・楽しく生きる、の3軸をテーマに、長年にわたって蓄積されたビッグデータから、化粧品・生活雑貨・食品等の商品開発を行い、企画・製造・販売・物流までを一貫して行う、マーケティングメーカーです。

- 社名 株式会社アイケイ
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 3-26-8 KDX 名古屋駅前ビル8階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
- 代表 代表取締役社長 中島 靖隆
- 設立 2022年7月1日
- 資本金 1,000万円
- ホームページ <https://www.ik-company.co.jp/>

- 社名 株式会社 I Kホールディングス
- 本社 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 3-26-8 KDX 名古屋駅前ビル5階
- 東京支社 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
- 代表 代表取締役社長 飯田 裕
- 設立 1982年5月1日
- 資本金 6億2,094万円
- 売上高 145億68百万円(2026年5月期 連結)
- 従業員 177名(2025年5月末 連結)
- ホームページ <https://www.ai-kei.co.jp/>



プレスリリースに関するお問い合わせ先
担当 川瀬 (052-856-3101)