

2026年5月21日

Trailhead Global Holdings株式会社

**【ミシュランシェフ・西村貴仁プロデュース】究極の贅沢スープコレクション、
老舗百貨店・井筒屋限定で5月29日より予約開始**

猛暑の身体を労わる「匠の雫」全8種、老舗百貨店と紡ぐ新たな食の提案

Trailheadグループであるワイエスフード株式会社（本社：福岡県香春町、代表取締役社長：中村行男、以下「当社」）は、2025年に創業90周年を迎え、次の100年に向けて新たな一步を踏み出した老舗百貨店、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、期間限定・数量限定のギフト商品を発売いたします。

本企画では、当社CCO（Chief Creative Officer）であり、ミシュランガイド掲載実績を持つ西村貴仁氏が自らレシピを開発し、一から手掛けた贅沢スープギフト「匠の雫 贅沢スープコレクション」を展開いたします。2026年5月29日（金）の井筒屋オンラインショップでの先行受付を皮切りに、当社ECサイトおよび井筒屋各店にて順次販売を開始いたします（※各販売スケジュールの詳細は、本文内の「■ 販売スケジュール」に記載しております）。



<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

■ 開発の背景：贈る相手の体調に寄り添い、夏の元気を応援するギフト

近年の記録的な猛暑を受け、夏バテで食欲が落ちる時期でもしっかりと栄養を摂っていただきたいという思いから、本企画は誕生しました。

冷房による冷えを温める「温製」と、火照った身体をクールダウンさせる「冷製」。健やかにこの夏を過ごしていただきたい、そんな想いを形にした特別なギフトを、老舗百貨店・井筒屋とのコラボレーションによりお届けします。



クラムチャウダー



ミネストローネ



マッシュルームスープ

■ 「匠の雫 贅沢スープコレクション」3つのこだわり

1. ミシュランシェフ・西村貴仁氏が全レシピを開発

素材の個性を最大限に引き出し、香りの重なりから余韻までを計算し尽くした8種類のラインナップ。西村シェフの哲学がこの一皿に凝縮されています。

2. 驚きの「温冷両用」ポタージュ

カボチャ、トウモロコシ、グリーンピースの3種は、温めれば素材の甘みが際立ち、冷やせばデザートのような喉ごしを楽しめる「温冷両用」仕様です。季節やシーンを選ばない新しいスープ体験を提案します。

3. 手間を惜しまず、素材本来の味を抽出

厳選した素材をじっくり煮込み、雑味のない澄んだ美味しさだけを閉じ込めました。手作りの品質を 守り抜くため、今回は井筒屋限定150セットのほか、当社オンラインショップ「山小屋からの贈り物」（少量限定）のみの特別販売となります。大切な方への贈り物や、ご自宅での特別なひとときを彩る逸品です。



カボチャのポタージュ



トウモロコシのポタージュ



グリーンピースポタージュ

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

■ 商品ラインナップ：五感を揺さぶる「匠の雫」全8種

素材の個性と西村シェフの技が結集した、個性豊かな味わいをご紹介します。

【温めて楽しむ贅沢】

- ・ミネストローネ：香味野菜の甘みとトマトの爽やかな酸味。最後の一滴まで野菜のエネルギーが染み渡ります。
- ・マッシュルームスープ：キノコの濃厚な旨みと生クリームが織りなす、絹のような滑らかな口当たり。
- ・コンソメスープ：牛・鶏・野菜の旨みを幾層にも重ねて抽出した、澄み切った琥珀色の至高の一杯。
- ・クラムチャウダー：あさりの出汁とミルクのコクが広がり、磯の香りと濃厚なハーモニーが楽しめます。
- ・ブイヤベース：数種類の魚介の旨みが華やかに重なり合う、プロの技が光る本格的な味わい。

【温・冷どちらでも楽しめるポタージュ】

- ・カボチャのポタージュ：素材本来の濃厚な甘みを凝縮。温めてほっくりと、冷やしてデザートのように。
- ・トウモロコシのポタージュ：弾けるようなトウモロコシの香りと甘みが口いっぱい広がります。
- ・グリーンピースポタージュ：爽やかな香りと深いコクが特徴。冷製にするとその鮮やかさが一層際立ちます。



ギフトセット（イメージ）

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

■ 商品概要

商品名：匠の雫 贅沢スープコレクション

価格：6,696円（本体価格 6,200円 + 税）

内容量：各150g × 8種類

賞味期限：製造より75日

保存方法：要冷凍（-18℃以下）

販売数：井筒屋／限定150セット、当社公式オンラインショップ「山小屋からの贈り物」／少数量限定

セット内容（全8種）：

【温】：ミネストローネ、マッシュルームスープ、コンソメスープ、クラムチャウダー、ブイヤベース

【温・冷】：カボチャのポタージュ、トウモロコシのポタージュ、グリーンピースポタージュ

■ 販売スケジュール

【井筒屋各店・オンラインショップ】

受注期間：2026年5月29日（金）～ 8月6日（木）

※但し、限定数に達し次第、販売終了いたします。

お届け期間：2026年7月1日（水）～ 8月15日（土）の期間中に順次発送

販売場所：

・井筒屋オンラインショップ：2026年5月29日（金）より先行受付開始

<https://www.izutsuya-online.co.jp/>

・井筒屋各店：2026年6月17日（水）より販売開始

（小倉井筒屋 本館8階ギフトセンター、各サテライトショップ、山口井筒屋 5階ギフトセンター、周南ショップ、宇部ショップ）

【ワイエスフード公式オンラインショップ「山小屋からの贈り物」】

受注期間：2026年6月1日（月）～ 8月6日（木）

※但し、限定数に達し次第、販売終了いたします。

お届け期間：2026年7月1日（水）～ 8月15日（土）の期間中に順次発送

販売場所：

・当社公式オンラインショップ「山小屋からの贈り物」特設販売サイト

<https://nishimura-sp.ys-food.jp/>

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email: public@fk.thg-hd.com

■ 西村 貴仁（Nishimura Takahito）氏について



西村 貴仁（にしむら たかひと）氏
当社CCO（Chief Creative Officer）／ミシュランシェフ

福岡県北九州市出身。フランスでの修業を経て、2019年「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎 特別版」にて日本人として唯一「フュージョン部門」で一つ星を獲得。韓国・ソウルの店舗がビブグルマンに選出されるなど世界的に高く評価され、現在、当社CCOを務める。

【西村 貴仁 氏のコメント】

今回の井筒屋様との協業にあたり、老舗としての伝統と次の100年への挑戦に深く共鳴し、これまでにない究極のスープギフトを形にいたしました。私の料理の根幹にあるのは、素材の一滴一滴から旨味を丁寧に引き出す『雫』の美学です。今回お届けする『匠の雫』は、国内外の厳選した食材を贅沢に使用し、何度も試作を重ねて一からレシピを開発いたしました。

猛暑で身体に疲れが溜まりやすい夏の季節に、ひと口飲むだけで心も身体も満たされるような、贅沢で深い味わいを目指しています。大切な方への特別な贈り物としてはもちろん、ご自宅での至福のひとつときにも、技と情熱を詰め込んだスープをぜひ五感でお楽しみください。

会社概要

ワイエスフード株式会社

社 名：ワイエスフード株式会社

所在地：〒822-1402 福岡県田川郡香春町鏡山567番

設 立：2025年10月

代表者：代表取締役社長 中村 行男

資本金：5,000万円

事業内容：筑豊ラーメン直営店等の経営、筑豊ラーメンのフランチャイズチェーン加盟店募集及び加盟店の指導業務、食材・麺類、ソースの製造及び販売、不動産賃貸事業、店舗企画、店舗設計施工

URL：<https://ys-food.jp/>

ブランドサイト：<https://yamagoya.co.jp/>

公式オンラインショップ「山小屋からの贈り物」：<https://www.yamagoya-gift.com/>

会社名：Trailhead Global Holdings株式会社（Trailhead Global Holdings, Inc.）

所在地：東京都渋谷区道玄坂一丁目2番3号

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：16億3,881万1,032円

事業内容：グループ会社の経営管理およびそれに付帯する業務、不動産賃貸事業

グループ会社：ワイエスフード株式会社、株式会社Yappa、株式会社KINKA FAMILY JAPAN、株式会社バーガーレボリューション

URL：<https://thg-hd.com/>

<お問い合わせ先>

Trailhead Global Holdings株式会社 広報 南 TEL:050-5785-8445 Email:public@fk.thg-hd.com