

新しい取組
を応援！！

起業 創業

修行で培った経験と技を生かし作り上げた 天草の幸いっばいのラーメン

実施
年度

H30
起業創業資金支援事業

業種

飲食業（ラーメン店）

実施
事業

店舗賃借、施設整備、備品購入、
広報

地区

本渡

事業概要

18歳の頃から県内外で修業を積んできた店主が提供する、濃幸えび鶏とんこつラーメン。天草の素材をふんだんに使った、これまでにない独自のラーメンを開発し、試行錯誤と改良を重ねながらようやく今の味にたどり着いた。九州人になじみの深い豚骨をベースとしながら、天草大王を使った鶏だし、海老だしを掛け合わせ、こってりしながらも後味がすっきりで、がっつり系を好む方だけでなく、女性にもおすすめとなっている。

店名の「ハイヤ」は、地元天草でなじみ深い「ハイヤ節」から。ハイヤ踊りの文化のように地域に末永く根付く味を目指し、研究を続けている。

事業の成果及び今後の展開

修行中にイメージしていた、「えびと豚骨を使ったごはんに合うラーメン」という構想をもとに、白い豚骨スープに赤い自家製えび油、黄色い卵麺と地元産の緑のネギと煮卵、海苔、チャーシュー…というように見た目にもこだわった色彩鮮やかなラーメンを提供。サイドメニューのから揚げも大人気で、ランチタイムには出身の倉岳町のご実家で作っている棚田米をサービスで提供している。

今の味に満足することなく、他店のラーメンを食べ歩いたり、同業の方にお話を伺うなど、お客様に喜んでいただけるよう日々アップデートを重ねている。

今後は、市内や島外でコンセプトの違った新店舗の構想もあり、より多くの地元のファン獲得に向けた取組みを進めていく予定。



笑顔が素敵な店主さん



1 番人気の海老醤油鶏とんこつ



ランチタイムには
自家製米のサービスも

もともと裏メニューだった
つけ麺もファンが多く
定番メニューに →



濃幸えび鶏とんこつ拉麺 ハイヤ

住所：天草市太田町20-6

電話：070-2392-5818

Instagram：

ramenhaiya818



RAMENHAIYA818

