

食協のグルメ直行便

# 全国ラーメン祭り



ほっと一息  
至福の時間

全国から厳選した人気ラーメン

期間限定特別販売



**広島 23** 昔なつかしい広島の屋台の味

**麺匠碓井 広島中華そば**

コシと弾力ある細麺  
担当者がおすすめ

1箱(2人前) ●とんこつ醤油スープ付 **680円** (税込)

麺匠がこだわった麺は長年の伝統で培った技と研究の結晶。生麺なのに美味しさそのまま常温で。生麺だから美味しい味と食感が楽しめます。

**広島 24** ほんのり瀬戸の薫り

**麺匠碓井 尾道中華そば**

コシと弾力ある平打ち麺  
人気No.2

1箱(2人前) ●背脂醤油スープ付 **680円** (税込)

生麺だから美味しい。麺匠碓井の手打ち麺。やさしい醤油味のスープには魚介の風味。背脂の旨味が食欲をそそります。

**広島 25** 辛さ自在。ゼロ辛から激辛まで

**麺匠碓井 広島つけ麺**

低加水ストレート麺  
担当者がおすすめ

1箱(2人前) ●特製スープ、薬味付 **680円** (税込)

広島の新名物「つけ麺」。お好みでアクセントの赤味を浮かべるとより深いインパクトが病みつきになる奥深さ。激旨。

**広島 26** 麺はゴマと唐辛子の風味に負けない旨さ

**満麺亭 ラーメン担々麺**

生中華麺  
担々スープ付

1箱(5人前) **1,382円** (税込)

ねりゴマをふんだんに使用したコクのあるピリ辛担々スープが自慢。広島県福山市の繁盛店「満麺亭」。後味さらりのさわやかな辛さ。深みのある香ばしさが癖になります。120gの麺でボリューム満点。

**愛媛 27** 鶏と豚の旨味が効いた醤油味

**八幡浜ちゃんぽん亭イーグル**

新登場!  
生中華麺  
コク旨醤油スープ付

1箱(3人前) **1,156円** (税込)

八幡浜で生まれ独自の進化を遂げた白くぬいちゃんぽん。鶏ガラと豚のだしを効かせた醤油ベースのスープに、具材は豚バラ肉とたっぷりの野菜。麺は太めが八幡浜流。

**徳島 28** 豚骨のやさしいコクまるスープが絶品

**徳島ラーメン白系可成家**

生麺  
醤油豚骨スープ付

1箱(4人前) **1,285円** (税込)

徳島ラーメンの伝統、ストレート麺を継承しながら新しい味に挑戦。徳島ラーメンには3つの系統があり、そのひとつ徳島ラーメン「白系」の名店がこの可成家。一切の妥協を許さない優しいコクまるスープとコシのある細麺の組み合わせは満足度が高い。

**香川 29** 讃岐ならではのコシの強さ

**らみおばあちゃんの讃岐うどん**

特製スープ付

1箱(6人前) **1,339円** (税込)

「池上製麺所」のらみおばあちゃんの味。お客さんが卵を割り、食べた後は器を洗う、製麺所型の完全セルフ店「池上製麺所」。ゆでた熱々のうどんに醤油をたらして麺の味を楽しむ食べ方も人気です。

**福岡 30** 久留米の行列名店

**モロカン**

新登場!  
生中華麺  
特製スープ、薬味たれ付

1箱(4人前) **1,285円** (税込)

添付の薬味たれで辛さを調整。豚骨ラーメンの発祥地、久留米。豚骨をじっくり煮込み、添加物をほとんど加えないスープは臭みやクセのない深いコクとキレが特徴で極細ストレート麺との相性抜群。

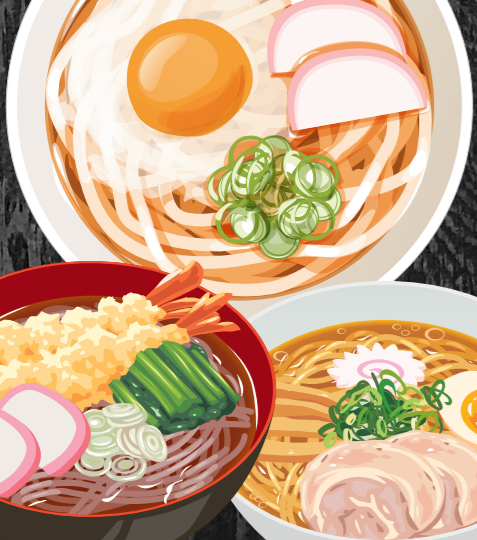
**福岡 31** 常に行列の絶えない人気店の味!

**博多中洲屋台ラーメン一竜**

特製スープ  
紅生姜、こま付

1箱(4人前) **1,339円** (税込)

人気店「一竜」の味を完全再現。豚骨でありながら臭みのないコクのあるスープとコシのある細麺。そのバランスが絶妙です。



**熊本 32** 熊本県産とまとピューレ100%使用

**もっこす亭とまとラーメン**

トマトスープ付

1箱(4人前) **1,177円** (税込)

真っ赤なトマトの洋風スープとつるつる麺の相性がぴったり。お日様をたっぷりあびた、真っ赤なトマトの温かい洋風スープと鶏がらベースがきいたとまとラーメン。残ったスープは粉チーズを入れてリゾットとしても楽しめます。

**熊本 33** 熊本県産とまとピューレ100%使用

**もっこす亭とまとラーメン**

特製スープ付・うまか具入り・マー油付

1箱(4人前) **1,177円** (税込)

人気No.1。豚骨と野菜を強火で煮込んだスープに、もっこす亭特製のマー油を加えた味は驚くほどにまるやか。シャキッと力強いストレートの細麺によく合います。

※盛付け写真はすべてイメージです。

**北海道** 札幌焙煎ごまみそラーメン



●生中華麺 ごまみそスープ付

**1箱(4人前) 1,285円** (税込)

新登場!

この味、王道にして斬新。味噌と練りごまの香ばしさが、豚骨ベースのスープを引き立てる濃厚みそラーメン。コクとキレのある、札幌味噌ラーメンの進化系。

**札幌ラーメン吉山商店**

**秋田** えび塩ラーメン

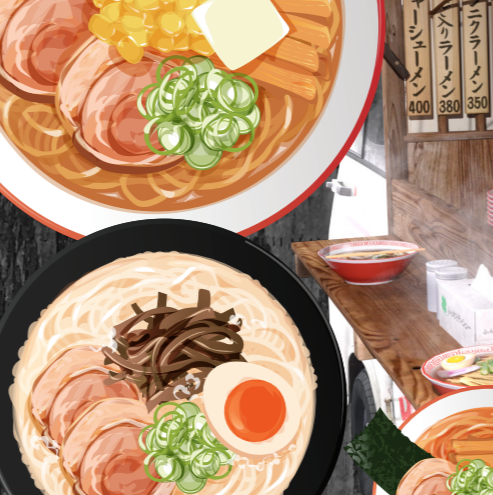


●えび塩スープ付

**1箱(4人前) 1,253円** (税込)

日本海鹿角半島産 えび塩ラーメン

コクのある鹿角の塩を使用し、えびの風味豊かな塩味スープに仕上げた、あんかけタイプの塩ラーメン。



**全国で全国ご当地ラーメン**

行列のできる

ラーメン屋の味を

選んで楽しい

届いて美味しい

**神奈川** 海老と鶏のWスープ 仕立て



●生麺 スープ付

**1箱(4人前) 1,264円** (税込)

横浜中華街の名店「皇朝」の味

スープとちぢれ細麺に絡む、旨味が極まるまるやか白湯ラーメンです。中国料理世界チャンピオン達が監修した限定メニュー。

**皇朝 海老鶏白湯ラーメン**

**三重** 担々麺発祥の地、四川の味



●生麺 スープ・ラー油・山椒付

**1箱(4人前) 1,210円** (税込)

スープとよく混ぜ合わせてご賞味ください

四川では天祥棒で担いで売り歩くのでスープを持ち歩くのが困難なため「汁なし」となったそうです。発祥の地の味をお楽しみください。

**中国料理 天笑 四川風味担々麺**

**北海道** 炙り風味塩ラーメン



●特製スープ付

**1箱(4人前) 1,339円** (税込)

透き通ったスープがサッパリ

食欲を誘うニンニクの香ばしい香りと力強い味の特徴。コシのある中細麺を使用し、スープはニンニクの香ばしい香りと力強い味の特徴です。

**炙り風味函館塩ラーメン**

**秋田** 魚介系を極めた濃厚なスープ。



●生麺 魚介醤油スープ付

**1箱(5人前) 1,382円** (税込)

新登場!

太麺が汁に絡んで、旨い。

濃厚な豚骨スープをベースに、煮干しとかつお節の魚介スープをブレンドした、こってりとした麺です。

**福島** 喜多方醤油ラーメン



●生麺 スープ・チャーシュー・メンマ・フリーズドライねぎ付

**1箱(4人前) 1,944円** (税込)

2種類の小麦粉でモチモチ麺

低温で煮込んだ厚切りチャーシュー麺はモチモチ。食感はツルッ。コクがあり、すっきりとした醤油スープと相性抜群。柔らかい厚切りチャーシューとメンマ、フリーズドライネギの具材が揃ったセットです。

**新潟** 大量の背脂が特徴



●生麺 醤油味スープ付

**1箱(5人前) 1,382円** (税込)

新登場!

濃口醤油に煮干しの出汁が効いた豚骨スープ

たっぷりの背脂に魚介の旨味が効いたコクのある醤油スープ。極太麺を合わせた知る人ぞ知る新潟燕三条系ラーメン

**長野** 信州産そば粉100%使用



●特製スープ付

**1箱(4人前) 1,134円** (税込)

打ち粉たっぷり

鯉だじつゆが更においさを演出しています。打ち粉がたっぷりなので、お召し上がりのあとにそば湯も楽しめます。

**信州生そば**

**京都** 見た目はこってり。味わいはさっぱり。



●生麺 特製スープ付

**1箱(4人前) 1,382円** (税込)

鶏白湯背脂系京都ラーメンの源流です

京都ラーメンのひとつといわれる「珍遊」のスープは濃厚で背脂とコラーゲンたっぷりの白湯スープに老舗の醤油でまろやかな風味に仕上げました。

**京都ラーメン 珍遊**

**北海道** 北の大地「札幌」の味噌ラーメン



●特製スープ付

**1箱(5人前) 1,447円** (税込)

濃厚とんこつ味噌

コシのある熟成麺と香ばしさにとことんこだわった濃厚スープは、香り高くとどろきを感じさせません。記憶に残る確かな一杯。知る人ぞ知る人気のお店です。

**生札幌らお麺銀波露**

**福島** 喜多方の記憶に残るラーメン屋



●生麺 辛味噌スープ付

**1箱(5人前) 1,382円** (税込)

新登場!

中太縮れ麺に絡む辛味噌スープ

信州みそをベースに、赤唐辛子・ラー油で辛みを効かせた一平の辛みそラーメン。喜多方ラーメンの人気店の味。

**福島** ツルツル、モチモチ、自家製麺。



●生麺 焼きあご塩スープ付

**1箱(4人前) 1,490円** (税込)

あご煮干しで上品な旨味と香ばしい香り

長崎県産の飛魚煮干し、北海道産の昆布エキスを使用。魚介の旨味のある出汁に豚、鶏の旨味を合わせ、あっさりとした深みのあるスープに仕上げました。

**栃木** 「佐野ラーメン」名店の味



●醤油味スープ付

**1箱(4人前) 1,285円** (税込)

3年連続食ベログベストラーメン受賞!

麺はコシのある不揃い平麺が特徴。ぎゅっと旨みのあるあっさりスープ。一度食べたらやみつき「佐野ラーメン」。※本品は青竹手打ちではなく店主監修のもとお店の味を再現。

**富山** 富山が発祥のラーメン



●特製スープ付

**1箱(5人前) 1,382円** (税込)

新登場!

醤油たれと魚介スープのあっさりとした味わい。

鶏塩分控えめ、超濃厚な魚醬。これに丸鶏などを使った食肉系スープと白エビや宗田ガツオなどで作る魚介系スープを合わせて仕上げます。このダブルスープが決め手。

**フジヤマラーメン 麺家のそば醤油味**

**大阪** 大阪・南森町の銘店



●生麺 焦がし味噌スープ付

**1箱(3人前) 1,285円** (税込)

ラーメンランキングサイト受賞多数

濃厚みそと素材が交わる旨みスープ。それでいてスッキリとした後は、つるりとした平打ち麺と合わせる、ここにしかない洗練された一杯。

**らーめん 福入味噌味**

**北海道** コクのある味噌スープに中太麺がよく絡む



●生麺 味噌味スープ付

**1箱(4人前) 1,382円** (税込)

昭和初期の屋台ラーメンの時代から受け継がれた伝統の味

スープはとんこつ・鶏ガラ・魚貝系のミックス。配分にとことんこだわり、3種類のベースからのベストミックスを引き出しました。

**札幌ラーメン四代目のちまる**

**福島** 熟成のちぢれ麺



●しょうゆ味×3 みそ味×2

**1箱(5人前) 1,426円** (税込)

人気No.3

豚骨・魚介類、そして野菜の絶妙スープ

喜多方ラーメンは平打ち熟成多加水麺と呼ばれ、水分を多く含ませじっくり寝かせます。コシと独特の縮れがあるのが特徴。

**福島** 鶏だし塩スープ



●生中華麺 塩スープ、乾燥あごさ海苔付

**1箱(3人前) 1,501円** (税込)

新登場!

福島県産松川浦産あごさを使用

鶏ガラスープをベースに、帆立、昆布、野菜を加え、さっぱり感のなかに深い旨味のあるスープ。令和4年度優良ふるさと食品コンクール農水省大臣官房長賞受賞。

**東京** 創業60年の老舗の味



●特製スープ付

**1箱(4人前) 1,339円** (税込)

日テレ「スーパーサブプライズ」

B級グルメランキング2位

牛骨をベースに独特の製法で作られたスープ。薄口醤油を配合した牛骨ラーメンの老舗「香味徳」の絶品ラーメン。

**三重** ヤマトしじみエキス入りスープ



●生麺 塩味スープ・醤油味スープ付

**1箱(4人前) 1,210円** (税込)

新登場!

国産小麦ニシノカオリを100%使用

木曾川の河口から約2~12km程上がった辺り、淡水と海水が入り混じるこの水域で摂れる「ヤマトしじみ」を使用。あっさりスープにストレート麺。

**しじみらーめん塩味・醤油味**

**岡山** 麺は小麦の香りと心地良い歯切れ



●生麺 特製スープ付

**1箱(3人前) 1,210円** (税込)

新登場!

鶏香る黄金スープと味を支える厳選調味料

スープに使う国産親鳥の鶏ガラはあえて内臓などの掃除をせずにそのまま使用。これに手羽先やもみじを加えて寸胴で煮込むことで複雑さがありつつもすっきりとした味わいに。

**麺酒一照庵塩味**