

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
激押し

1箱(2人前)
●とんこつ醤油スープ付
690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溫で。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
激押し

人気No.2
1箱(2人前)
●背脂醤油スープ付
690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
激押し

1箱(2人前)
●特製スープ、薬味付
690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 我馬で一番人気の「赤うま」

ラーメン我馬赤うま

相手がおすすめ

1箱(2人前)
1,080円 (税込)

●生中華麺
スープ・こがしにんにくオイル・辛みそ付

こだわりの仕立ての本格豚骨ラーメン
香り高い本格豚骨スープに特製辛味噌と自家製香油入り。豊かな味わいと深いコクが特徴。

広島 27 我馬の原点ともいえる王道豚骨ラーメン

ラーメン我馬白うま

新登場！

1箱(2人前)
1,080円 (税込)

●生中華麺
スープ・すりごま付

上品な味わいが特徴
舌触りが滑らかでシルキーなスープは、深いコクがあるのに後味はあっさり。広島発祥の名店の味。

香川 28 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

1箱(6人前)
1,340円 (税込)

●特製スープ付

「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 29 饅頭蕎麦発祥の地

博多ごぼろ天うどん

新登場！

1箱(3人前)
1,480円 (税込)

●生中華麺
特製あごだしスープ付

福岡産小麦使用、たっぷりのごぼろ天
博多うどんの人気のメニュー「ごぼろ天うどん」。特製のあごだしつゆとざく切りごぼろ天が付いています。

福岡 30 老舗の鯉節屋が作ったラーメン

博多あごだしラーメン

新登場！

1箱(3人前)
1,480円 (税込)

●半生中華麺
あごだしスープ、香味オイル付

金印を思わせる黄金色の出汁
老舗鯉節屋が作り上げた特製あごだしスープが、麺と絶妙に絡み合い、旨さを引き出します。スープを飲み干したくなる、あごだしスープと麺のハーモニーをお召し上がり下さい。

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」

人気No.3

1箱(4人前)
1,380円 (税込)

●特製スープ、紅生姜、ごま付

人気店「一竜」の味を完全再現
豚骨でありながら奥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

もっこ亭とまとラーメン

1箱(4人前)
1,177円 (税込)

●トマトスープ付

真っ赤なトマトの洋風スープとつるつる麺の相性ぴったり
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

もっこ亭とまとラーメン

1箱(4人前)
1,177円 (税込)

●特製スープ付・うまか具入り・マー油付

うまか具入り・マー油付
豚骨と野菜を強火で煮込んだスープに、もっこ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。



～食協のグルメ直行便～

全国 大 祭



全国のご当地ラーメンをご自宅で…

全国から厳選した人気ラーメンを
期間限定特別販売！

北海道 1 炙り風味塩ラーメン

●特製スープ付

1箱(4人前) **1,340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
が特徴。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が特徴です。

炙り風味函館塩ラーメン

秋田 5 日本三大美味鶏「秋田
比内地鶏」の醤油ラーメン

●特製スープ付

1箱(4人前) **1,260円** (税込)

比内地鶏のガラ炊き
あっさりスープと細ちぢれ麺
秋田の自然が育んだ比内地鶏のガラをじっくり
と炊き上げあっさり醤油味に仕立てたスープと、
細ちぢれ麺との絶妙な味わい。

比内地鶏らーめん醤油味



全国で
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

福島 15 喜多方ラーメン屋がつくる

●特製スープ付

2合炊き(2〜3人前) **700円** (税込)

新登場！
MADE IN KITAKATA
メンマ、人参も入って混ぜて炊くだけ。簡単美味
しい！チャーシューゴロゴロ！

チャーシュー・炊き込みご飯の素

三重 19 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) **1,340円** (税込)

国産小麦ニシノカオリを100%使用
木曽川の河口から約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

北海道 2 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、香り高くくどさを感じさせま
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・札幌らる麺銀波露

岩手 6 こってり・小細工無し。

●生麺
濃厚豚骨醤油味スープ付

1箱(3人前) **1,210円** (税込)

濃厚豚骨醤油味
一口すすると豚特有のドシと濃厚な旨味を完
全に表現。醤油のキレをしっかり残しつつ、豚が
真正面から体当たりしてくる、至極の一杯。

金澤濃厚中華そば神仙

福島 9 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)

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。

生・喜多方一平辛みそラーメン

福島 12 熟成のちぢれ麺

●生麺
しょうゆ味×3
みそ味×2

1箱(5人前) **1,426円** (税込)

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。

喜多方ラーメン

東京 16 創業60年の老舗の味

●特製スープ付

1箱(4人前) **1,340円** (税込)

日テレ「スーパーサブライズ」
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。

銀座・牛骨ラーメン香味徳

三重 20 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) **1,340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 3 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、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

山形 7 山形県高畠の名店「すがい」

●生麺
淡麗醤油スープ付

1箱(4人前) **1,390円** (税込)

ちぢれ細麺 あっさり醤油
澄んだ醤油ベースの鶏と豚、煮干しのスープは、
奥行きのある旨味とコクで縮れの麺とよく絡む。

米沢ラーメンあがの

福島 10 元祖とら系醤油味

●生麺
醤油味スープ付

1箱(3人前) **1,390円** (税込)

並んでも食べたい福島・白河らーめん
コシのある平打ち縮れ生麺に、鶏と醤油の芳醇
な旨味スープがよく絡む至極の一杯。

白河ラーメンとら食堂

福島 13 2種類
の小麦粉でモチモチ麺

●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)

低温で煮込んだ厚切りチャーシュー
麺はモチモチ。食感はずりずり。コクがあり、すっ
きりとした醤油スープと相性抜群。柔らかな厚切り
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。

喜多方醤油ラーメン

長野 17 信州産そば粉100%使用

打ち粉たっぷり

●生中華麺
塩味スープ付

1箱(4人前) **1,134円** (税込)

鰻だしつゆが更においし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

三重 21 鶏と魚介の淡麗塩スープ

●生中華麺
塩味スープ付

1箱(3人前) **1,210円** (税込)

香る、薫る、吟味された素材の旨味
昆布や煮干しなどから取った魚介のだしが効い
た香り豊かなスープは、優しい塩気がたまら
ない逸品。ネギ油の風味も加わり、飲み干したく
なるスープ。

四日市鉢ノ葎葉

青森 4 とことん青森にこだわる

●生麺
スープ2種付

1箱(4人前) **1,290円** (税込)

煮干しVSIにんにく
青森産100%のにんにくを使用し作上げた
スープと、青森の老舗醤油メーカーワダカンの
醤油で作り上げた煮干しラーメンスープ。

青森ラーメン食べ比べ

宮城 8 仙台郊外の本格
サッポロラーメン専門店

●味噌味スープ付

1箱(5人前) **1,380円** (税込)

お店でいちばん人気の
味噌味をご賞味ください
豚骨スープをベースに仙台味噌を合わせた野
菜のうま味たっぷりのピリ辛でコクのある味
噌ラーメン。

仙台ラーメンおり久

福島 11 福島の銘店ラーメンが
ひとつに

●生麺
スープ2種付

1箱(4人前) **1,285円** (税込)

自家製麺
ベースは塩、貝の旨味、ほのかな鶏スープ濃鯉節
の風味が効いた「うらた」。ベースは醤油、鯉節の
芳醇な香りが鼻腔をくすぐる「くをん」。

うらた・くをん食べ比べ

福島 14 鶏だし塩スープ

●生中華麺 塩スープ、
乾燥あおさ海苔付

1箱(3人前) **1,500円** (税込)

福島県産松川川産あおさを使用
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。

あおさ塩ラーメン

富山 18 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)

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、超濃厚な魚醤。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。

富山ブリッパラーメン麵家のそば

島根 22 鶏ベースにしじみの旨味を
合わせた塩スープ

●中華麺
しじみ塩味スープ、
宍道湖産大和しじみの
小袋入り

1箱(3人前) **1,480円** (税込)

宍道湖湖畔、しじみ処ならではの
さっぱりとした塩味に濃厚なしじみの旨みと香
りが加わった、完成度と中毒性の高い一杯。

かみちり製麺しじみ塩ラーメン