

全国ラーメン祭

～食協のグルメ直行便～

期間定



鳥取 創業60年の老舗の味
23

辛骨ラーメン香味徳

1箱(4人前) 1,340円 (税込)

●生麺 牛骨醤油スープ付

日テレ「スーパーサプライズ」
B級グルメランキング2位

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

広島 昔なつかしい広島の屋台の味
24

麺匠 磯井 広島中華そば

1箱(2人前) 690円 (税込)

●とんこつ醤油スープ付

人気No.5 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。生麺なのに美味しいそのまま常温で。生麺だから美味しい味と食感が楽しめます。

広島 ほんのり瀬戸の薰り
25

麺匠 磯井 尾道中華そば

1箱(2人前) 690円 (税込)

●背脂醤油スープ付

人気No.3 麺から美味しい。麺打ちで柔らかく、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 辛さ自在。ゼロ辛から激辛まで
26

麺匠 磯井 広島つけ麺

1箱(2人前) 690円 (税込)

●特製スープ・味付

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 我馬で一番人気の「赤うま」
27

ラーメン 我馬 赤うま

1箱(2人前) 1,080円 (税込)

●生中華麺 スープ・ごしにんにくオイル・辛みそ付

こだわり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 我馬の原点ともいえる王道豚骨ラーメン
28

ラーメン 我馬 白うま

1箱(2人前) 1,080円 (税込)

●生中華麺 スープ・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。

広島 我馬の味をそのままに
29

のつものそひちやこのラーメン

1箱(3袋) 440円 (税込)

新登場! ラーメン我馬の卓上でおなじみ 大人の「辛いもやし」がご家庭でも楽しめるようになりました! あのクセになるピリ辛味をそのままに、小袋タイプ(3袋入り)で登場です。

福岡 博多を訪れたら一度は食べたい名物、ごぼう天うどん。
30

博多ごぼう天うどん

1箱(3人前) 1,480円 (税込)

●ゆで麺 特製あごだしスープ付 ごぼう天付

たっぷりのごぼう天が入っています 福岡県産小麦を使用したうどん麺はもちもち。ごぼう天に博多かつお節屋が作ったあごだしスープをひたひたに漫してお召し上がりください。

福岡 行列の絶えなかった人気店の味!
31

博多中洲屋台ラーメン一竜

1箱(4人前) 1,380円 (税込)

●半生麺、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。

福岡 マー油のスープ。
32

博多ラーメン麺屋一矢 とんこつ味

1箱(4人前) 1,380円 (税込)

新登場! ●生麺 スープ・調味油付

香りとコクが際立つ、焦がし玉ねぎが特徴 博多・中州の人気店「一矢」。香りとコクがきわだつ焦がし玉ねぎ油が特徴の一矢のとんこつラーメンをどうぞ。

熊本 もつこす亭の味
33

もつこす亭とんこつラーメン

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 熊本ラーメン繁盛店「もつこす亭」の味。熊骨と野菜を強火で煮込んだスープに、もつこす亭特製のマー油を加えた味は驚くほどにまろやか。シャキッと力強いストレートの細麺によく合います。

1 北海道 北海道産小麦100%の熟成乾燥麺使用。



新登場! 1箱(各2食、6人前)
●乾麺 スープ付 1,955円
旭川(醤油)、札幌(味噌)、函館(塩)の食べ比べセット

香草野菜の風味と鶏の旨味の旭川、味噌のコク香り立つ札幌、あっさりさっぱり、コシはしっかり函館。

三都市ラーメン

5 秋田 煮干と鰹節を贅沢に使った、魚介系淡麗旨口。



新登場! 1箱(3人前)
●生麺 淡麗醤油スープ付 1,080円
横手市の十文字地区で愛される「十文字ラーメン」の人気店

焼干し・煮干し・カツオ節という魚介ダシのみを使い、丁寧にアツを取りながら作られた透き通るスープ。天然塩で練り上げ、低温熟成させた麺。

支那そば伊藤醤油味



らあめんサンド醤油味

白河ラーメンとら食堂



9 福島 元祖とら系醤油味
喜多方ラーメン屋がつくる
チャーシュー煮込みご飯の素

信州味噌ラーメン「す八」



12 喜多方ラーメン屋がつくる
チャーシュー煮込みご飯の素
人気No.2 2合炊き(2~3人前) 700円
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!
信州ラーメン四天王と呼ばれる名店が醸し出す新世代のらーめん。味噌と豚の合わせ技。松本の蔵元、丸正醸造の古式製法でつくられた信州味噌をスープに使用。

長野 特注、赤・白合わせ信州味噌仕込み。



16 新登場! 1箱(3人前)
●生麺 スープ付 1,080円
ラーメンデータベース
長野県総合第1位
信州ラーメン四天王と呼ばれる名店が醸し出す新世代のらーめん。味噌と豚の合わせ技。松本の蔵元、丸正醸造の古式製法でつくられた信州味噌をスープに使用。

東海ラーメン食べ比べ



20 新登場! 1箱(各2食、4人前)
●生麺 松阪牛醤油スープx2
まるや八丁味噌スープx2
素材を活かした一杯をご賞味あれ!
愛知の老舗味噌屋の「まるや八丁味噌」を使った八丁味噌ラーメンと三重の特産物のブランド牛「松阪牛」を使った松阪牛醤油ラーメン。

富山 フジヤブラックラーメン 麺家のころほ

東海ラーメン食べ比べ

2 北海道 北の大地「札幌」の味噌ラーメン
1箱(5人前)
●特製スープ付 1,447円
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。

生札幌らあ麺銀波露

6 岩手 香味芳醇、旨味濃厚。
1箱(3人前)
●生麺 鶏風味の醤油スープ付 1,135円
有名ランキングサイトで岩手県ナンバーワンに輝く
行列のできる名店「サンド」。醤油ベース、濃厚鶏のスープ。ひとくち啜れば香りスープが鼻腔をくすぐる旨味の一杯を召し上がれ。

らあめんサンド醤油味



9 福島 元祖とら系醤油味
喜多方ラーメン屋がつくる
チャーシュー煮込みご飯の素
人気No.2 2合炊き(2~3人前) 700円
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!
信州ラーメン四天王と呼ばれる名店が醸し出す新世代のらーめん。味噌と豚の合わせ技。松本の蔵元、丸正醸造の古式製法でつくられた信州味噌をスープに使用。

白河ラーメンとら食堂



12 喜多方ラーメン屋がつくる
チャーシュー煮込みご飯の素
人気No.2 2合炊き(2~3人前) 700円
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!
信州ラーメン四天王と呼ばれる名店が醸し出す新世代のらーめん。味噌と豚の合わせ技。松本の蔵元、丸正醸造の古式製法でつくられた信州味噌をスープに使用。

長野 特注、赤・白合わせ信州味噌仕込み。



16 新登場! 1箱(3人前)
●生麺 スープ付 1,080円
ラーメンデータベース
長野県総合第1位
信州ラーメン四天王と呼ばれる名店が醸し出す新世代のらーめん。味噌と豚の合わせ技。松本の蔵元、丸正醸造の古式製法でつくられた信州味噌をスープに使用。

信州味噌ラーメン「す八」



20 新登場! 1箱(各2食、4人前)
●生麺 松阪牛醤油スープx2
まるや八丁味噌スープx2
素材を活かした一杯をご賞味あれ!
愛知の老舗味噌屋の「まるや八丁味噌」を使った八丁味噌ラーメンと三重の特産物のブランド牛「松阪牛」を使った松阪牛醤油ラーメン。

3 北海道 コクのある味噌スープに中太麺がよく絡む
1箱(4人前)
●生麺 味噌味スープ付 1,382円
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
昭和初期の屋台ラーメンの時代から受け継がれる伝統の味。まるやかで深いコクのある味噌スープに中太い麺がよく絡むいちまる。伝統の味をどうぞ。

札幌ラーメン四代目いちまる

7 山形 山形県高畠の名店「すがい」
1箱(4人前)
●生麺 淡麗醤油スープ付 1,390円
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「すがい」



10 福島 熟成のちぢれ麺
1箱(5人前)
●しょうゆ味x3
みぞ味x2 1,565円
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



13 活力再生麺屋「あじ庵食堂」の逸品。
1箱(4人前)
●生麺 スープ付 1,340円
喜多方塩ラーメン。端麗しみじみ潮。
じじみの香りと旨味を閉じ込めた、淡麗でありながら深みのある、透明なスープが美しい。

長野 信州産そば粉100%使用



17 そば粉の香りと
のどごしが自慢
1箱(4人前)
●特製スープ付 1,134円
信州産そば100%使用したそば粉5割のそばです。そば粉の豊かな香りが楽しめる喉越しの良い蕎麦に仕上げました。

信州生そば



21 鶏と魚介の淡麗塩スープ
1箱(3人前)
●生麺 塩味スープ付 1,210円
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。

四日市鉢ノ草葉

4 秋田 日本三大美味鶏「秋田比内地鶏」の醤油ラーメン
1箱(4人前)
●特製スープ付 1,260円
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の味わい。

比内地鶏らーめん醤油味

8 山形 モチモチとした食感と強いコシ。
1箱(4人前)
●生麺 スープ付 1,260円
スープとよくからむ
平打ち中太ちぢれ麺
米沢市役所東通りにある米沢ラーメン三男坊。ちぢれ麺に練りゴマのまるやかなコクが特徴の味噌ラーメン。

米沢ラーメン「三男坊」味噌味



11 福島 鶏だし塩スープ
1箱(3人前)
●生中華麺 塩スープ、乾燥あおさ海苔付 1,590円
福島県産松川浦産あおさを使用
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



14 東京 日本にカレーが浸透し始めた頃の懐かしい味。
1箱(3人前)
●生麺 スープ・とろみの素付 1,295円
東京池上、創業昭和5年、水牛印のカレー
日本にカレーが浸透し始めた昭和10年に東京大田区で誕生した「昭和カレーラルル」の製造元である水牛食品渾身のカレースープ。

東京カレーラーメン



18 塩+豚骨+あごだし。
1箱(3人前)
●生麺 焼きあごだしの濃厚スープ付 1,080円
焼きあご香るクリーミーな塩とんこつ味
香ばしい芳醇な焼あごとクリーミーで濃厚かつ後味さっぱりな塩とんこつスープが細麺に良く絡み、塩・とんこつ・あごだしの調和のとれたカセになる逸品。

麺屋あごまけ塩とんこつ味



22 京都ラーメン「珍遊」醤油味
1箱(4人前)
●生麺 スープ付 1,380円
スープは濃厚で背脂とコラーゲン、まるやかな風味の仕上げ
コクのある鶏白湯スープに、背油を浮かせた京都ラーメンです。老舗の醤油でまるやかな味わいと切れの良い後味が特徴です。

京都ラーメン「珍遊」醤油味

※盛付け写真はすべてイメージです。