

全国 ラーメン祭

～食協のグルメ直行便～

期間
限定

全国から厳選した
人気ラーメンが
ご自宅で味わえる！

ホッとできる至福の一杯



鳥取 23 創業60年の老舗の味

牛骨ラーメン香味徳

1箱(4人前) **1,340円** (税込)
●生麺 牛骨醤油味スープ付

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。

広島 24 昔なつかしい広島
の屋台の味

麵匠碓井 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

麵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 25 ほんのり瀬戸の薫り

麵匠碓井 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

生麺だから美味しい。麵
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 26 辛さ自在。ゼロ辛から
激辛まで

麵匠碓井 広島つけ麺

1箱(2人前) **690円** (税込)
●特製スープ、薬味付

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 27 我馬で一番人気の
「赤うま」

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・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 28 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

1箱(2人前) **1,080円** (税込)
●生中華麺 スープ・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 29 我馬の味をそのままに

ラーメン我馬の卓上でおなじみ

1箱(3袋) **440円** (税込)
●ゆで麺 特製あごだしスープ付 小袋タイプ

大人気の「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 30 博多を訪れたら一度は
食べたい名物、ごぼう天うどん。

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 小袋タイプ

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浸してお召し上がりください。

福岡 31 行列の絶えなかった
人気店の味！

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。



福岡 32 マー油のスープ。

博多ラーメン「一矢」

1箱(4人前) **1,380円** (税込)
●生麺 スープ・調味油付

新登場！
香りとコクが際立つ、
焦がし玉ねぎが特徴

博多・中洲の人気店「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 33 もっこす亭の味

もっこす亭 熊本ラーメン

1箱(4人前) **1,177円** (税込)
●特製スープ付・うまか 貝入り・マー油付

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。

北海道

1

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)

1,955円

(税込)

●乾麺 スープ付

旭川(醤油)、札幌(味噌)、函館(塩)の食べ比べセット

香味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

秋田

5

煮干と鰯節を贅沢に使った、魚介系淡麗旨口。

新登場!

1箱(3人前)

1,080円

(税込)

●生麺 淡麗醤油スープ付

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、丁寧にアク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。

麦那そば伊藤醤油味

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

東京

15

茹でたてにスープと卵を絡めて召し上がれ!

新登場!

1箱(3人前)

1,080円

(税込)

●生麺 スープ付

TRYラーメン大賞(2022-2023)の新店部門・汁なし1位。

茹でたての麺に生卵と醤油を絡めて食べる、シンプルでありながらも深い味わいは、ラーメン業界で“新発明”と評価。

釜玉中華そばナポリオン軒

富山

19

富山が発祥のラーメン

●特製スープ付

1箱(4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。

北陸の地、富山が発祥のブラック醤油ラーメン。しょうゆだれと魚介スープをあわせてあっさりとした味わいをご賞味ください。

富山ラーメン麺家のさば

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

岩手

6

香味芳醇、旨味濃厚。

新登場!

1箱(3人前)

1,135円

(税込)

●生麺 鶏風味の醤油スープ付

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。ひとくち吸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

福島

9

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・白河ら一めん

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

12

喜多方ラーメン屋がつくる

人気No.2

2合炊き(2~3人前)

700円

(税込)

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

長野

16

特注、赤・白合わせ信州味噌仕込み。

新登場!

1箱(3人前)

1,080円

(税込)

●生麺 スープ付

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一めん、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「サバ」

三重・愛知

20

東海の名物をスープに使用。

新登場!

1箱(各2食、4人前)

1,190円

(税込)

●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。

東海ラーメン食べ比べ

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

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「ちがひ」

福島

10

熟成のちぢれ麺

1箱(5人前)

●しょうゆ味x3 みそ味x2

1,565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

福島

13

活力再生麺屋「あじ庵食堂」の逸品。

新登場!

1箱(4人前)

1,340円

(税込)

●生麺 スープ付

喜多方塩ラーメン。端麗ししみ潮。

し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。

「あじ庵食堂」淡麗しじみ潮

長野

17

信州産そば粉100%使用

そば粉の香りと
のどろろしが自慢

1箱(4人前)

●特製スープ付

1,134円

(税込)

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

三重

21

鶏と魚介の淡麗塩スープ

●生麺 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

秋田

4

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の味わい。

比内地鶏ら一めん醤油味

山形

8

モチモチとした食感と強いコシ。

再登場★

1箱(4人前)

1,260円

(税込)

●生麺 スープ付

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

福島

11

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)

1,590円

(税込)

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

東京

14

日本にカレーが浸透し始めた頃の懐かしい味。

新登場!

1箱(3人前)

1,295円

(税込)

●生麺 スープ・とろみの素付

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

新潟

18

塩+豚骨+あごだし。

新登場!

1箱(3人前)

1,080円

(税込)

●生麺 焼きあごだしの濃厚スープ付

焼きあご香るクリーミーな塩とんこつ味

香ばしい芳醇な焼き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クセになる逸品。

麺屋あごまけ塩とんこつ味

京都

22

鶏白湯背脂系京都ラーメンの源流。

再登場★

1箱(4人前)

1,380円

(税込)

●生麺 スープ付

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「珍選」醤油味