

北は北海道、南は九州まで

選りすぐりのラーメン30店が大阪に集結!!

全店一杯 800円

今年も自信をもってオススメします。
 (株)ラーメンデータバンク取締役会長。日本ラーメン協会発起人の一人。ラーメンEXPO2016顧問、東京ラーメンショー2016実行委員長。今までにラーメン2万3000杯を食べ、自称「日本一ラーメンを食べた男」として雑誌やテレビなど多方面で活躍中。



ラーメン研究者 大崎裕史さん

- 麺のタイプ
- 味の濃さ
- スープの種類
- ご当地ラーメン
- コラボラーメン
- エキスポ限定ラーメン

第1幕 3日間 12/9[金]~11[日]

[山形]ワンタンメンの満月

山形・酒田の自家製ふわ・とろワンタンメン
 酒田のワンタンは生地から新聞が透けて見えるほど超極薄で、「ふわっとろ」。麺は伝統の熟成多加水麺を使用。大正から続くラーメン文化が生んだ至高の一杯。

細麺
あっさり
醤油

店主 齋藤直さん

[大阪]鳥の鶏次、フスマにかけろコラボ店

トリユフ薫る 濃厚鶏白湯らーめん〜炙り焼豚盛り〜
 世界一のパワースポットウユニ塩湖の塩を使った特性塩ダレと、鳥の鶏次の国産鶏100%の濃厚スープを合わせたEXPO限定品。トリユフオイルも贅沢。

中太麺
濃厚
醤油

鳥の鶏次 日比野健志さん
 フスマにかけろ 中嶋裕子さん

[広島]尾道ラーメン 喰海

もも肉とバラ肉のW肉のせ尾道ラーメン
 鶏がらベースに瀬戸内の魚介系スープ、大粒の豚の背脂が入ったあっさりスープ。そこにイベント特製の豚ももバラ肉のチャーシューが入った尾道ラーメン。

平麺
あっさり
魚介醤油

店主 榎本洋士さん

[福島]福島ラーメン組っ! 獅子奮迅隊

福島鶏白湯
 福島県の三大ブランド鶏を贅沢に使用した黄金スープに、低加水ストレート麺が個性抜群!喜多方、白河に続く「第三のご当地ラーメン」をご賞味あれ。

細麺
ライト中濃
鶏白湯

麺処 若武者 山本一平さん
 麺屋 信成 海野信一さん
 中華蕎麦 三好や 廣田裕介さん

[京都]頑固神拳 頑固神拳奥義 京都こってりブラック

濃厚鶏豚骨スープに秘伝の黒たまり醤油を使用した新しい京都流こってりラーメン。エキスポ用に開発された麺屋棟部特製中太ちぢれ麺を使用。チャーシューは塩水調理法の内厚豚バラです。

中太ちぢれ麺
こってり
鶏豚骨白湯

頑固麺 岡部晋さん
 セアブランノ神 中野貴匡さん
 拳ラーメン 山内裕博さん

そのほかにもこんなお店が出店!

- [大阪] 麵鶏 どぎゃん
- [兵庫] 徳島ラーメン東大 大道本店 × ラーメンこがね家明石総本店
- [宮崎] 風来軒
- [大阪] Style坊主(みつか坊主 with Style林)
- [東京] らあめん元〜HAJIME〜

第2幕 3日間 12/16[金]~18[日]

[宮城]らーめん くらく

熟成(なかせ)コク旨醤油そば
 鶏スープがベストマッチ!炭火焼の香ばしいチャーシューとメンマに見立てた「漬けだごこん」。最高のトータルバランスを都の仙台よりお持ち致しました。

細麺
普通
鶏

店主 青田玄さん

[東京都]ラーメン大山家

とき卵ラーメン
 武蔵野市に1997年創業以来、大人気となった「とき卵ラーメン」発祥の店。濃厚豚骨醤油のスープに、極太麺がふわとろと広がったとき卵をからめる!

極太麺
濃厚
豚骨醤油

店主 大山修司さん

[大阪]天草大王普及委員会

天草大王 和風白湯ラーメン
 九州産、幻の地鶏と言われる天草大王を使用。旨みを最大限に引き出し白湯スープに仕上げ、国産小麦100%の平打ち麺を合わせたバランス良いラーメン!

平打ち
普通
和風白湯

店主 中村信さん
 店主 野岸和也さん

[鹿児島]麺屋二郎

あっさりスープの鹿児島ご当地豚骨ラーメン
 鹿児島伝統あっさり豚骨スープと中太麺が、博多豚骨とは一味違うご当地ラーメン。2種のラーメンコンテストで売上杯数、人気投票1位に輝いたラーメン。

中太麺
あっさり
豚骨

店主 安間三郎さん

[熊本]熊本ラーメン

元祖 熊本ラーメン
 「熊本ラーメン」発祥の地と言われる熊本県玉名市。その玉名市で根付いている、濃厚な豚骨ラーメン。玉名独特のニンニクチップがアクセントになって、ヤミツキな味わい!

細麺
濃厚
豚骨

そのほかにもこんなお店が出店!

- [東京] 東京スタイルみそらーめん ど・みそ
- [愛知] ぎん晴れ55
- [宮城] 麺屋政宗
- [北海道] 札幌味噌のマルエス
- [京都] らあめん京

第3幕 3日間 12/23[金祝]~25[日]

[大分]ふくやラーメン工房

炭焼き厚切りチャーシューとんこつ
 関西初上陸!年間12万人来店する老舗の豚骨専門店。創業22年来、釜につぎ足す豚骨スープに、大分鶏使用の鶏白湯スープを合わせた旨み凝縮のラーメン。

細麺
濃いめ
豚骨

店主 吉岩正純さん

[長野]凌駕IDEA

漆黒の煮干し中華そば 信州山賊焼きのせ
 6種の煮干しスープに、百年超えの歴史を誇る信州蔵元による再仕込醤油。見た目の黒さに反し、驚くほどまろやか!揚げたての信州名物「山賊焼き」とどうぞ!

細ストレート
ややあっさり
醤油

店主 赤羽厚基さん

[福岡県]拉麺 久留米 本田商店 ×

モヒカンらーめん × 南京千両本家
 元祖とんこつ!久留米「80周年」ラーメン
 聖地・久留米から伝統と革新が融合するガバユウマが一杯が登場。モヒカン・本田商店・南京千両の最強トリオが作る正統豚骨の一杯をご賞味あれ。

中太麺
こってり
豚骨

拉麺 久留米 本田商店 店主 本田真一
 モヒカンらーめん 店主 於保貴久
 南京千両本家 店主 宮本博

[長野]信州鶏白湯 気むずかし家

鶏白湯らーめん
 信州の至宝、濃厚鶏白湯!!鶏ガラのみを16時間煮込み高級節類を合わせたクリーミーな濃厚鶏白湯スープに北海道小麦「はるよこい」の石臼挽きをブレンドした極上なとろの麺を採用しました!

細麺
濃厚
鶏白湯

店主 塚田兼司さん

[大阪]麵魂 × 世界が麺で満ちる時

名古屋コーチンと蟹出汁の濃厚味噌らーめん
 名古屋コーチンと蟹出汁のスープに数種類の味噌を使った濃厚な味噌らーめん。マッシュポテトをスープに溶かせばさらさらまろやかに! 濃厚ひき肉がキリッと味を引き締め、蟹の旨味たっぷりのバランス良い至極の一杯を是非!

全粒粉中太麺
濃厚
鶏ガラ清湯スープ

麵魂 川崎敏弘さん
 世界が麺で満ちる時 丸本一恵さん

そのほかにもこんなお店が出店!

- [北海道] 札幌みその
- [大阪] ラーメン 麦ゆ & 鯛塩そば 灯火 & ストライク軒
- [北海道] 麵匠 真武咲弥
- [大阪] 男同志かしゃ団長 女子もOK
- [東京] 百年本舗