

北は北海道、南は九州まで 選りすぐりのラーメン40店が 万博に集結!!

麺のタイプ 味の濃さ スープの種類

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。ラメ
ンEXPO2017顧問、東京ラーメンショ
ー2017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。

ラーメン研究家 大崎裕史さん



第4幕

4日間 12/22[金]~25[月]



中太のちぢれ麺
味噌で中濃
海老の濃厚白湯

店主
山口隆広さん



【北海道】麺や虎鉄

札幌濃厚海老味噌らーめん スペアリブチャーシューver

たっぷりの道産の海老ととった出汁や香味油、海老粉とまさに海老づくしなラーメンに注目。タレは北海道産の味噌を使用し、中太のちぢれ麺は北海道産の小麦粉を使用した自家製麺。



細麺
ややこってり
豚骨魚介スープ

店主
庄野 智治さん



【東京】麺や庄の

焼し焼チャーシューー麺

2日間かけてじっくり煮込んだ濃厚な豚骨スープに、上質な煮干をブレンドしました。麺は石臼で挽いた自家製粉麺です。提供直前に焼き上げる炭火焼チャーシューも絶品です。



細い
濃い
豚骨

店主
吉岩正純さん



【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。大分創業22年。年間12万人以上の来店し続ける大分老舗の豚骨専門店。ラーメンは創業以来、釜を空にする事なくつぎ足した豚骨スープに大分の鶏を使用した鶏白湯スープを合わせた旨みたっぷりのラーメン。大分で独自進化した豚骨ラーメンをご賞味ください。



細麺
あっさり
鶏ガラ

シフク店主
崎向善信



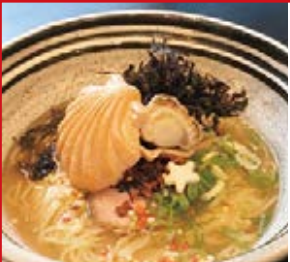
【大阪・福岡】らあめんシフク×麺や清流

シフク×清流 絆の鶏塩らーめん

シフク、清流、両店の特徴のキラキラと輝く黄金の清湯スープの夢のコラボラーメンです。見た目はシンプルですが、極上のスープに仕上がりました

第3幕

3日間 12/15[金]~17[日]



細麺
普通
鮮魚貝

店主
貝原光さん



【東京】麺場voyage

帆立キノコ潮味

殻付き生ホタテ(鮮魚貝)と和の饗宴。石川県金沢市のお麴・最中の文化をとり入れた、貝出汁のお吸い物のようなラーメン。



太麺縮れ
濃厚
味噌

店主
齋藤賢治さん



【東京】東京スタイルみそらーめん ど・みそ

濃厚東京スタイルみそらーめん2017ver.

日本一に4年連続輝いた、味噌らーめんを更にブラッシュアップさせた2017年バージョン!!豊潤な香り漂う味噌にタピオカ粉をブレンドしたモチモチの太麺を合わせた唯一無二の味噌らーめん!!



中太平打ち
ふわっと濃厚
鯛

うまい麺には福来たる 藤原享
八の坊 藤井京隆



【大阪・京都】collaborative ramen 鯛とカブチーノ

えび貝踊る!鯛カブチーノらーめん

大和ラーメン学校を卒業した2人のコラボが実現!真鯛をふんだんに使い、無化調で仕上げた濃厚でクリーミーなカブチーノ風スープに海老と貝。口に含んだ瞬間に現れる「至福の海」を体感ください!!



中細麺
あっさり魚スープ
醤油味

店主
佐藤勇太さん



【山形】酒田ラーメン 花鳥風月

漬けチャーシュー海老ワンタンメン

山形・酒田ラーメン90年の歴史を受け継ぐご当地ラーメン。一匹丸ごと包んだぶりぶりの海老とふわっとならった舌触りの極薄ワンタンの運命の一杯をどうぞ

第2幕

3日間 12/8[金]~10[日]



中太縮れ
超濃厚
海老豚骨

店主
加藤壘さん



【北海道】札幌海老麺舎

濃厚伊勢海老ラーメン

伊勢海老・甘海老・オマールエビを季節に応じて配合した超濃厚伊勢海老スープ。北海道札幌にて長蛇の列を作った名店のバレルが遂に開かれる!仕上げには元肉屋店主が作るチャーシューが入った至高の逸品



細麺
上品なカニ香る出汁
飛魚だし醤油

店主
煮干し太郎・次郎



【大阪】島田製麺食堂×必死のバッチ製麺所×だしと麺

タラバガニズワイガニ毛ガニのトリュフ薫る飛魚だしラーメン

アゴ出汁のラーメンにタラバガニ、ズワイガニ、毛ガニとトリュフオイルを入れたクレイジーでプレミアムなスープが染みみます!イタリア産豚バラドルチェボルコチャーシューがドン!なんと引き付き!目指せ一等賞!



中太麺
濃厚
味噌

フスマにかけろ 実藤 健太
島の鶏次 日比野 健志
らーめんstyle JUNK STORY 井川真宏



【大阪】JTF2017

炙り肉盛り濃厚味噌海老そば

奇跡のコラボチーム!再び集結!海老の旨味×コクある特製の味噌ダレを使用したアツアツで濃厚なスープが美味さ爆発!更に、香ばしく炙ったジューシーな肉盛りがたまらない!今年だけの究極の一杯!



太麺
濃厚
伊勢海老味噌

店主
角野 雅也さん



【神奈川】らーめん雅楽

炙り肉盛り伊勢海老味噌らーめん

伊勢海老をじっくり火入れし、豚骨と鶏ガラで炊きだしたクリーミーなスープに、全国から厳選した7種類の味噌を使用。秘伝の醤油ダレに漬け込み提供直前に炙られた大量の豚バラ肉と、香り高い伊勢海老味噌との至福な1杯!!

第1幕

3日間 12/1[金]~3[日]



中太
普通
味噌

店主
鈴木利啓さん



【埼玉】蒙麺 火の豚

蒙古麻婆の巻き豚味噌タンメン

TVメディアでお馴染みの蒙古系タンメン関西初進出!ここでしか食べれない独自に進化した味噌タンメン!圧巻の巻きチャーシューと野菜にかかると辛い蒙古麻婆をお好みで混ぜながらお召し上がりください!



中太ややちぢれ
あっさり&しっかり
貝白湯

店主
川尻龍二さん



【大阪】らーめん砦 佐世保貝白湯らーめん

佐世保の赤マテ貝とアサリ・ホタテ・カキなどから惜しみなく抽出されたエキスを大豆の搾り汁を合わせ、門外不出の秘伝の塩ダレを加えて作る。滋味深く、口当たりまるやかな美味しいスープと、コシが強く加水率低めのややちぢれ麺がしっかりとスープに絡んでいます。



中細
淡麗
魚介白湯

【島根】隠岐の島ラーメン

還流ラーメン

島根県の魚に指定されており、上品な出汁が出るアゴ(飛魚)をふんだんに使用してスープを抽出。ミネラル豊富な隠岐の島の藻塩をアクセントにした、当店でしか味わえない「アゴ白湯」!



平打ち麺
あっさり
塩煮干し

店主
内田元 さん



【東京】らあめん 元~HAJIME~

琥珀煮干塩麺

大量の煮干を使いスープに深みを出し背脂で甘みを、タレにはモンゴル岩塩を使用しています。麺は特注の平打ち麺!勿論貝にも全て本気です。是非食べて実感してください。

そのほかにもこんなお店が出店!

- 東京 麺屋宗 「金色香味塩らあ麺」
- 東京 初代けいすけ 「黒味噌らーめん」
- 長野 気むすかし家 「鶏白湯らーめん」
- 富山 麺家いろは 「富山ブラック 濃厚煮干しらーめん」
- 福岡 拉麺 久留米 本田商店 コラボ 「元祖とんこつ久留米!生誕80周年!ラーメン」
- 大阪 麺魂 × 世界が麺で満ちる時 「伊勢海老の黄金醤油らーめん」

そのほかにもこんなお店が出店!

- 宮城 らーめんくろく 「濃厚香味海老そば」
- 東京 ラーメン大山家 「濃厚豚骨醤油とき卵ラーメン」
- 新潟 渡なべラボ 「新潟背脂煮干しラーメン」
- 長野 麺匠佐蔵 「濃厚魚介味噌らうめん」
- 大阪 麺屋 わっしょい 「鳥取タマリ豚骨醤油 炙りバラ肉」
- 大阪・東京 ヤマコプロジェクト 「炙り花咲かに濃厚真鯛だし極上塩ラーメン」

そのほかにもこんなお店が出店!

- 宮城 麺屋政宗 「伊達の炙り牛タンネギ塩そば」
- 埼玉 東北六縣堂 麺処若武者 分店 「福島鶏白湯」
- 山梨 まぐちゃんラーメン 「炙り肉盛り甲州丸大豆醤油ラーメン」
- 広島 喰海 「かぶりつける角煮と炙りチャーシュー乗せ尾道ラーメン」
- 福岡 黒豚とんこつラーメン 拓味亭 「豚とんこつ 辛したけのこ ラーメン」
- 福岡 毘侍家「スペシャルタッグ!! 博多アゴだしが豪華に薫る北九州とんこつらあめん」

そのほかにもこんなお店が出店!

- 茨城 Union of Noodles 茨城 「常陸牛骨らあめん〜トリュフペースト添え〜」
- 東京 牛骨らあめんマタドール 「黄金の鶏塩中華そば」
- 鹿児島 麺屋 剛 「鹿児島豚骨しょうゆラーメン」
- 大阪 信州味噌研究開発会 「信州150年蔵出 濃厚伊勢海老味噌」
- 大阪 さば6製麺所 × 宮田麺児 「サバ塩そば」
- 大阪 鶏soba 座銀 「THE・ビーナッツ」