

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!!

※ラーメンEXPOで提供するラーメンは、写真の盛り付けと異なります。
また種類が変更になる可能性がありますので、予めご了承ください。
※詳細はラーメンEXPO公式HPでご確認ください。

- 麺のタイプ
- 味の濃さ
- スープの種類

ラーメン券(全店共通) 1杯650円
2杯セットで 1,300円→1,200円

ラーメン1杯の量は、通常ラーメン店で提供するより若干少ないお手頃サイズになっています。

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EXPO2018顧問、東京ラーメンショー2018実行委員長。今までにラーメン2万3000杯を食べ、自称「日本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



第4幕

5日間 12/21[金]~25[火]

中太平打ち麺
あっさり&ずっさり
豚骨

店主 濱田真光さん

[福岡] らーめん雷蔵
本場博多の感動超とんこつらーめん

厳選された地元九州産の豚骨を20時間以上じっくり炊き込み豚骨本来の「味」「香り」「濃く」を引き出し雷蔵独自の一杯を完成させました。原料、水にこだわりの抜いた真心込めた「らーめん」を提供させて頂きます。

熱成中太ちれ麺
普通
海老白湯スープ

店主 山口隆広さん

[札幌] 麺や虎鉄
濃厚甘海老スープの札幌味噌らーめん
〜焦がし海老マー油ver〜

昨年に続き、2年連続の出店。昨年大好評いただいた甘海老スープをさらにレベルUPしました。北海道産の海老香るマー油が今回最大のアクセント!自慢の甘海老スープとトロトロの軟骨チャーシューをぜひご賞味下さい。

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

大分創業23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
濃いめ
鶏白湯

店主 庄野智治さん

[東京] 麺や庄の
燻し焼きチャーシューメン

ラーメンWalker2017新店全国1位、TRY部門別1位、ミシュランも認めるMENSHOグループ本店・庄野が大阪へついに上陸!!提供直前に炭火で焼き上げる燻しチャーシューの香ばしさと丸鶏をたっぷり使用したコク深い鶏白湯スープの相性をお楽しみください!

第3幕

3日間 12/14[金]~16[日]

中細ストレート麺
普通
鶏白湯

店主 南恵介さん

[埼玉] 東北六縣堂 麵処若武者分店
福島鶏白湯

国内外で数々の賞を獲得し世界でも認められた「福島鶏白湯」福島県産三大鶏(会津地鶏・川俣シャモ・伊達鶏)をスープに使った「福島鶏白湯」は鶏の旨み&香りを最大限に引き出した逸品!ぜひ、ご賞味ください!

細ストレート麺
普通
カニ真鯛塩

店主 川瀬裕也さん

[東京] 鯛塩そば灯花
特選紅ズワイ濃厚真鯛だし極上塩らあ麺

鳥取県境港直送・最高級の紅ズワイガニと、愛媛宇和島直送の新鮮真鯛を贅沢に使用した絶品塩ラーメン!唯一無二の一杯を、是非ご堪能下さい!

細麺
普通
海老味噌

店主 益子雄気さん

[東京] 八重桜
伊勢海老炙り肉味噌ラーメン

大量の伊勢海老からの旨味を最大に引き出した極上スープ!井ぶりからはみ出す炙りチャーシューは食べ応え十分!

中太麺
あっさり
鶏ガラ×魚介

店主 竹田達矢さん

[和歌山] 紀州ラーメン麺やたけだ
紀州ラーメンWスープしょう油

和歌山ラーメンとはちょっと違う鶏ガラと魚介のWスープ和歌山湯浅の「角長」さんのしょう油と中野BCさんの純米本味酢を使った無添加・無化学調味料。最後の一滴まで飲み干せるラーメン

第2幕

3日間 12/7[金]~9[日]

細ストレート麺
普通
三大地鶏塩

店主 梅原高太郎さん

[埼玉] 自家製麺竜葵
日本三大地鶏極上塩らあ麺

「秋田比内地鶏」「薩摩地鶏」「名古屋コーチン」を贅沢に使用した極上塩ラーメン!芳醇な日本三大地鶏の旨味に、厳選した鰹節・煮干の薫りを重ね合わせた逸品!贅沢極まる、極上塩ラーメンを是非ご堪能下さい!

細麺
あっさり
鶏とサバだし

店主 青田玄さん

[宮城] らーめんくろく 識-SHIKI-
宮城石巻サバだしラーメン

宮城県石巻漁港で水揚げされた鯖で作られた伝統的なご当地らーめん。誰にでも愛されるこの一杯はアツサリした中にもコクと鯖のしっかりした香りが特徴。数量限定宮城県産「真牡蠣」のトッピングもオススメ!

細麺
濃厚
鶏白湯&雲丹

店主 芝山健一さん

[茨城] 活龍
濃厚うにそば

濃厚な純鶏白湯に大量の雲丹を投入して作られる贅沢な一杯。麺は国産小麦使用のつくば製麺の特注麺。醤油麺に一晚漬けたチャーシューは、会場に持ち込んだ大釜で焼きながら提供します!

中太ストレート
あっさり
豚骨

店主 東郷剛さん

[鹿児島] 麺屋剛
昔ながらの鹿児島ラーメン

昔ながらの鹿児島ラーメンを再現。2回目の出店となります。チャーシュー、もやし、ネギ、揚げねぎをトッピング。これぞ本格、鹿児島ラーメン。どこか懐かしい味をお楽しみください。

第1幕

3日間 11/30[金]~12/2[日]

太麺
濃厚
鶏白湯味噌

店主 齋藤賢治さん

[東京] ど・みそ鶏
濃厚鶏白湯味噌〜炙り焼豚盛り〜

鶏の旨味を100%引き出した濃厚鶏白湯に全国各地から厳選した味噌を合わせたスープに、国産小麦2種類を使用した太麺が絡みます!!提供直前に炙られるトロトロ焼豚も絶品な一杯。

中太
濃厚
味噌

店主 赤坂尚哉さん

[北海道] 札幌みその
濃厚毛蟹味噌らーめん

大量の毛蟹を香ばしく炒め、香味野菜、北海道産昆布を贅沢に使用し、旨み溢れる濃厚なスープに仕上げました。さらに、蟹みそも加え風味・旨みもUP麺は本場札幌の中太ちれ。毛蟹の旨みと味噌のコクを最大限に引き出した極上の一杯。

細麺
濃厚
煮干

店主 吉川和寿さん

[埼玉] 寿製麺よしかわ
特濃煮干そば

上質な煮干を惜しみなく使用した贅沢な一杯!中毒性あり

中太麺
あっさり
塩

店主 栗原清さん

[富山] 麺家いろは
富山湾白エビらーめん

富山湾の宝石と呼ばれ、富山湾でしか漁獲されない希少な白エビ。この白エビで贅沢にダシを取り、上品なスープに仕上げました。井いっばいに日本海の風味が広がります!

- そのほかにもこんなお店が出店!
- 大阪** 世界が麺で満ちる時 名古屋コーチン黄金醤油ラーメン
 - 岡山** 小豆島ラーメンHISHIO 響(ひしお)そば 幸せをつかむ「四つ葉のチャーシュー」ver.
 - 北海道** inEZO
 - 東京** 麺屋宗 金色香味塩らあ麺
 - 大阪** びじねす食堂&麺や斎藤 至極の蟹白湯らーめん
 - 福島** 麵処若武者 旨辛福島鶏白湯

- そのほかにもこんなお店が出店!
- 神奈川** らーめん雅楽 炙り肉盛り伊勢海老味噌らーめん
 - 大阪** 麵処あじ家 どり豚骨ラーメン
 - 新潟** 東横 雪国新潟ご当地濃厚みそラーメン
 - 福岡** 拉麺 久留米 本店 元祖とんこつ「濃厚・呼び戻し」久留米ラーメン!
 - 大阪** さたかた食堂 博多華味鳥の鶏塩ちゃんこラーメン
 - 大阪** NAKAGAWA わず 世界一の地鶏飛来幸地鶏の黄金塩そば

- そのほかにもこんなお店が出店!
- 福岡** 毘侍家
 - 東京** 東京スタイルみそらーめん ど・みそ 濃厚東京スタイル味噌らーめん
 - 大阪** やばいすき!!ほんまに!!! シンプルソバ
 - 徳島** ラーメン東大 徳島ラーメン
 - 大阪** 麺屋わっしょい×麺屋団長 北海道花咲かみそラーメン
 - 東京** 神保町可以

- そのほかにもこんなお店が出店!
- 東京** らあめん元 鶏中華そば
 - 兵庫** 麺屋七宝 牛骨鶏ガラW白湯スープ!三田牛のセラーメン
 - 東京** 鯛塩そば灯花 愛媛宇和島鶏そば〜芳醇真鯛だし二段重ね製法〜
 - 福岡** モヒカンらーめん モヒカンらーめん
 - 大阪** カレーうどんカレー鍋 宮がみ屋×極濃拉麺らーめん小僧 絶対がに食べてほしい! 豚骨×出汁キマNoodle
 - 大阪** 鯛清