

北は北海道、
南は沖縄まで

選りすぐりのラーメン40店が万博に集結!!

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EXPO2019顧問、東京ラーメンショー2019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

ラーメン券 (全店共通)
1杯 **700円**

さらに2杯セットで
1,400円→**1,300円**
(1杯あたり650円)

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

※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

※チケットは会場内のチケット販売ブースでお買い求めください。(お得な前売券は公式ホームページでご確認ください。)

第4幕

4日間 12 / 24 [火]~29 [日]



中太麺
濃いめ
ジャガイモ白湯味噌
店主
高橋尚史さん



【北海道】inEZO

札幌芳醇炙りじゃが白湯味噌

「All JAPAN RAMEN CONTEST in NewYork」2018総合グランプリ獲得!!札幌ラーメンの常識を覆す厳選したジャガイモベースのトロトロスープに、inEZO特製味噌と北海道産小麦「きたほなみ」を使ったモチモチ特注麺を合わせた一杯!



太麺
あっさり
醤油
店主
江花秀安さん



【福島】活力再生麺屋 あじ庵食堂

煮干し薫る 極上の喜多方ラーメン

喜多方産「ゆきちから」使用、モチモチのとど越しを追求した多加水麺と醤油に拘り、香り高い喜多方丸大豆醤油に仕上げました。喜多方の歴史と文化を取り入れた地元愛溢れる喜多方ラーメンを堪能下さい。



中太麺
ややあっさり
醤油
店主
山上悠介さん



【大阪】くそヤジ最後のひとふり

豪快!あさり山盛り貝出汁らーめん

大阪・十三で貝出汁らーめんブームの火付け役ともなった行列店がラーメンEXPO初参戦!たっぷりのあさりから取れた貝の出汁と甘めのブレンド醤油のスープが麺によく絡みます。香り立つ一杯を是非お楽しみ下さい。



細麺平打ち
濃厚クリーミー
豚骨
店主
濱田真光さん



【福岡】らーめん雷蔵

博多の屋台の味を継承した行列の出来る豚骨ラーメン～食べた人は無料サービス!名物激辛辛子高菜ver～豚頭骨を中心に20時間以上強火で炊き旨味を凝縮させた自慢のスープ。熟練の技法により女性やお子様にも食べやすいスープに仕上がっております。雷蔵自慢の自家製「激辛辛子高菜」は辛さの中に旨味あり。本場博多の豚骨ラーメンをぜひお楽しみください。

そのほかにもこんなお店が出店!

- 長野 凌駕IDEA
ニボガツ ～信州吟醸豚チャーシュー添え～
- 大阪 麺や 齋とう
トリュフ香る黄金 (KOGANE) 鴨中華そば
- 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
- 東京 自家製GACHI
焼し焼きチャーシューメン
- 福島 麺処 若武者
福島鶏白湯
- 北海道 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～

第3幕

3日間 12 / 20 [金]~22 [日]



中太縮れ麺
普通
醤油
店主
南恵介さん



【福島】麺処若武者武蔵店 みどり湯食堂

煮干し香る琥珀の熟成醤油～トロ口肉乱舞～

煮干しスープに100年を越す老舗 星醸造の熟成させた醤油を合わせて、琥珀色に仕上げた芳醇な端麗スープ!トロ口肉豚バラ肉のチャーシューを敷きつめたチャーシュー麺に仕上げました。



中太麺
濃い
豚骨醤油
店主
道理大樹さん
葉山和孝さん



【神奈川】拉麺大公 ×

ナルトもメンマもないけれど

横浜豚骨醤油ラーメン
横浜で人気の2店舗のコラボラーメンです。豚と鶏の濃厚なスープに醤油ダレを効かせた地元で根強い人気のラーメンを今回のイベントのために特別に作りました。濃厚なスープに負けない中太麺もオススメポイントです。



細麺
濃厚
豚骨魚介
店主
羽森紫門さん



【奈良】麺屋しりとり

濃厚豚骨魚介中華そば

特製豚骨魚介スープは、濃厚でとろみがあり、魚介が効いてまろやかな一杯に仕上がっています。麺はオリジナルブレンドの粉を低加水で練り上げた熟成麺。小麦の香りとモチモチとした食感が楽しめます。ご賞味下さい。



中太ちぢれ麺
濃いめ
炙り味噌
店主
奥村弘弘さん



【北海道】麺匠 真武咲弥

炙り味噌らーめん

北海道の赤味噌、信州の白味噌、その他十二種類の食材をブレンドした、スパイシーな味噌ダレを中華鍋で炙り、さらに野菜を炎で炙って完成される香ばしさとコクの深さが自慢。生姜・山椒の風味バツグンの北海道味噌をぜひご賞味下さい。

そのほかにもこんなお店が出店!

- 新潟 元祖新潟濃厚みそラーメン 東横
元祖新潟濃厚味噌ラーメン
- 宮城 麺屋政宗
伊達の炙り牛タンネギ塩そば
- 東京 ど・みそ 鶏
濃厚鶏白湯味噌～炙り焼豚盛り～
- 大阪 ハレノチ晴
宮崎県産世界一の地鶏 飛来幸地鶏旨白湯そば
- 大阪 麺匠 善～ZEN～ by NOODLE FACTORY AIM
北海道産真鱈と鶏白湯らーめん
- 東京 鯛塩そば灯花 ～蟹の陣～
特選紅ズワイ濃厚真鯛だし極上塩らぁ麺

第2幕

3日間 12 / 13 [金]~15 [日]



極細麺
あっさり
鶏ガラ清湯
店主
石川康志さん



【新潟】麺家太威

極上淡麗貝だし潮ラーメン

鶏ガラ黄金スープに帆立や活アサリの旨味を凝縮した淡麗系。塩ダレには国の名称天然記念物に指定されている「笹川流れ」の藻塩を使用!円やかで自然の甘さを感じられます。日本海の味をご賞味下さい。



細麺
こってり
豚骨
店主
本田真一さん



【福岡】拉麺 久留米 本田商店

元祖とんこつ!「濃厚・呼び戻し」久留米ラーメン!

「とんこつ発祥の聖地!激戦区・福岡県久留米市」の大人気店!継ぎ足し続ける伝統の熟成「呼び戻しスープ」にコシと風味が自慢の「自家製麺」とトロトロ「自家製焼豚」。これぞ本場「王道」熟成「久留米とんこつ」!



細麺
あっさり
煮干し
店主
磯部 優さん



【沖縄】ラブメン 本店

肉煮干らーめん

大量の豚肉で作る濃密肉出汁に全国各地から厳選した煮干を大量に投入して作るあっさりながらもパンチのある煮干スープ。3枚のチャーシューが入って満足度抜群♪



中太麺
やや濃厚
煮干し醤油
店主
岩尾将希さん



【大阪】ラーメン岩将

煮干し醤油ラーメン

煮干し節、サバ節、かつお節などの出汁と甘めの溜まり醤油を使った極上の魚介醤油スープをご堪能あれ!!

そのほかにもこんなお店が出店!

- 広島 尾道ラーメン喰海
モモ肉とバラ肉のW肉のせ本場地元の尾道ラーメン
- 大阪 やばいすき!ほんまに!!!らーめん伊芸×麺や佑
令和PREMIUM背脂中華蕎麦
- 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
- 東京 鯛塩そば灯花 ～真鯛の陣～
黄金真鯛だし極上塩らぁ麺
- 東京 ナベラボ
札幌ブラック
- 大阪 世界が麺で満ちるとき
日本三大地鶏の黄金醤油ラーメン

第1幕

3日間 12 / 6 [金]~12 / 8 [日]



中太ストレート麺
あっさり
豚骨
店主
岩本大志さん



【熊本】味千拉麺

黒マー油ラーメン

熊本ラーメンを代表する味千拉麺。風味豊かな黒マー油が特徴「大人の味わい」香ばしい黒いスープはやみつき間違いなし!



中太麺
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ぢれ麺。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
あっさり
鶏醤油
店主
梅原高太郎さん



【埼玉】自家製麺 竜葵

日本三大地鶏極上醤油らぁ麺

日本三大地鶏の秋田比内地鶏、名古屋コーチン、薩摩地鶏を使用した極上スープに、無添加有機丸大豆醤油の醤油ダレ。合わせる麺は国産小麦のみ使用の風味とコシのある細麺ストレート。極上の醤油らぁめんを是非ご賞味下さい。



中太縮れ麺
ちょっと濃い目
煮干し背脂スープ
店主
小嶋健さん



【東京】江戸前煮干し中華そば きみはん

produced by つけめんTETSU

煮干鬼脂中華そば

きみはんで大人気を博した限定商品!!ガツンと煮干が効いた背脂濃厚スープに平打ち縮れ麺がよく絡む!煮干香る背脂たっぷり、さらに大判チャーシューがなんと3枚!旨さもボリュームもインパクトも全てに自信ありです!

そのほかにもこんなお店が出店!

- 大阪 和dining 清乃
清乃ブラック
- 東京 麺屋宗
金色香味塩らぁ麺
- 大阪 中華そば 九兵衛 × 麺屋 TRY
丸鶏だしのコク旨中華そば
- 茨城 活龍
濃厚 うにそば
- 大阪 麺鶏どぎゃん
炭火炙り肉山盛り丸鶏と再仕込み醤油のコクと旨味
- 福岡 モヒカンらーめん
本気の釜焼きチャーシュー麺