

日本全国の有名ラーメン店が東京に集結！

東京ラーメンショー 2010

2010 **11.3** (水(祝日)) ~ **11.7** (日) 5日間

10:00 ~ 20:00(ラストオーダー) 最終日は17:00終了 雨天決行
駒沢オリンピック公園 中央広場(東急田園都市線「駒沢大学駅」下車徒歩15分)

ココでしか食べられない! この時しか食べられない!

日本全国のご当地ラーメン、有名店によるコラボラーメンが会場に集結!あわせてご堪能ください。出店一覧情報は裏面をご覧ください(→)

入場無料

ラーメン一杯750円(全店共通)
全国のセブン-イレブンにて前売りチケットを10月より発売 ※当日券も会場にて販売いたします。

※写真のラーメンはイメージです。

会場の特設ステージでは、お笑いや歌謡ショー、チアダンスや消防庁音楽隊など、各種ショーやイベントが盛りだくさん!

【主催】ラーメンShow in Tokyo 2010実行委員会(事務局：一般社団法人日本ラーメン協会)

【後援】東京都 東京商工会議所 国土交通省観光庁 目黒区 世田谷区 エコライフめぐろ推進協会 東京中華料理生活衛生同業組合 全国製麺協同組合連合会 東京都製麺三団体連絡協議会
東京都障害者スポーツ協会 日本チャリティプレート協会 読売新聞社 FOOD ACTION NIPPON推進本部

【協力】東急電鉄 東急バス 東京消防庁 玉川消防署・目黒消防署 玉川警察署 NHNJapan JTB首都圏 たる出版 日本ラーメン協会会員 日本ラーメン協会賛助会員各社



【協賛】セブン-イレブン・ジャパン 日清食品 明星食品 日清食品チルド 味の素 日清製粉 GABAN カルピス おやつカンパニー ベネフィットジャパン インフォトップ グルメイノベーション
あおやま食品 中山 大成食品 菅野製麺所 カネジシ食品 他

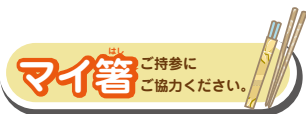
【アクセス方法】当日は混雑が予想されますので、ご来場の際は電車・バスをご利用ください。

(電車をご利用の場合)

東急田園都市線「駒沢大学駅」下車 徒歩15分

(バスをご利用の場合)

- ① JR渋谷駅南口31番乗り場より東急バス(渋11系統田園調布駅行き)で約30分「駒沢公園東口」または「東京医療センター前」で下車
- ② 東急東横・目黒線田園調布駅より東急バス(渋11系統渋谷駅行き)で約20分「駒沢公園東口」または「東京医療センター前」で下車
- ③ JR恵比寿駅西口三井住友銀行前より東急バス(恵32系統用賀行き)で約25分「駒沢公園」で下車
- ④ 東急田園都市線用賀駅より東急バス「恵32系統恵比寿駅行き」で、約20分「駒沢公園」で下車



東京ラーメンショーでは、環境に配慮して割り箸などのごみを減らすため、マイ箸持参を呼びかけております。是非、ご協力お願いいたします。

お問い合わせ ラーメンShow in Tokyo 2010実行委員会(事務局：一般社団法人日本ラーメン協会)
TEL:03-3490-3973 E-mail: info2@ramen-kyokai.jp



詳細につきましてはホームページもご覧ください。

<http://www.ramenshow.com>



出店者一覽

地域順・名称は店舗、複数コラボはチーム名

計27ブースで参加ラーメン店は実に100店以上!
この日、ここでしか食べられない限定ラーメンが目白押し!
こんな機会はこの東京ラーメンショーだけ!

ラーメンショー オリジナルラーメン SP1

豚骨スペシャリストの「一風堂」とからうま仕掛け人の「中本」が初のタッグ。豚骨スープに辛さを活かして、そこにオリジナルの麺を組み合わせさせた逸品。今回のみのスペシャルラーメン!

ラーメンショー オリジナルラーメン SP2

「せたが屋」×「中本」×「一風堂」が手を組んだスペシャルコラボの限定ラーメン! 「魚介」「豚骨」「辛旨」をうまく活かして、濃厚スープに極太麺を合わせ、野菜や肉味噌なども具たっぷり。

【北海道】 富良野 とみ川

醤油

自家製粉、自家製麺、無化調、地産地消を貫く、北海道は富良野にある「とみ川」。石臼で挽いた道産小麦の美味しさと、北の大地の奥深さを味わおう!

【北海道】 札幌うまいっしょ

味噌

札幌夢似に本店があり、東京渋谷の道玄坂に今年新しくオープンした「真武咲弥」、そして、札幌西岡の名店「麺処まるは」がタッグを組み東京ラーメンショーに初出店!

【北海道】 函館 ラーメン次郎長

塩

1998年、北海道函館から車で40分位の小さな町で誕生した「ラーメン次郎長」。今回は函館地区代表として、地元の食材を活かした函館塩ラーメンを提供。

【青森】(+東京コラボ) 長尾中華そば×ラーメン大

醤油

津軽ら一めんを全国に発信し続ける「長尾中華そば」が、関東圏を中心に野性味溢れるガツリら一めんを提供する「ら一めん大」との初のコラボは必見!

【秋田】(コラボ) 秋田成ト会(あきたなるとかい)

醤油

うまいラーメンを作りたい! この志だけで集まった「秋田成ト会」。この会の発起人「ら一めん錦」と「竹本商店」がコラボ。純国産・秋田産にこだわった食材を提供!

【宮城】 五福星(ごふぶしん)

醤油

仙台市にて「おやじ」と「おかみ」の二人でスタートした「五福星」はまもなくオープン20年。地元で愛され続けた手作りオリジナルシルク麺はカラダに優しく、絶妙の食感!

【栃木】 花の季

辛味噌

麺用の小麦を生産するところから農業を始め、今では年間数十種類の野菜を生産する「花の季」。また毎年冬にはスタッフ全員で田舎味噌を仕込むという食材へのこだわり。

【埼玉】(コラボ) 彩岩(さいろく)

焦がし味噌

「彩岩」は埼玉で活躍している10店が、利益を越え良いラーメンを作るうと06年に結成。「焦がし醤油ら一めん」を埼玉のご当地ラーメンにするべく、各イベントで活動中。

【東京】(11/3~11/5 日替わり店舗) 千葉道場三番勝負

醤油

海老

創作ら一めん

「ちばき屋」千葉店推薦! いま注目の若手店主3人が贈る日替わり創作ら一めん!
11/3 「麺や庄の」…誰も食べた事の無い「幻の醤油ら一めん」
11/4 「麺や雄」…辛そうで辛い海老ラー油を使った「えびだしら一めん」
11/5 「ら一めん武士道」…濃厚かつ後味のあっさりとした1杯!

【東京】(11/6~7のみ) らあめん元~HAJIME~

塩

昨年の「東京ラーメン新人王2009」において優勝の店舗「らあめん元」。油脂・調味料に頼らず、鶏の旨味を最大限引き出した、新濃厚系鶏清湯。これが最先端!

【東京】(コラボ) 高田馬場ラーメン組合

創作ら一めん

ラーメン激戦区「高田馬場」の有名ラーメン店が今年「高田馬場ラーメン組合」を発足! 激戦区の底力を東京ラーメンショーで一杯のコラボ麺に注ぎ込む。

【東京】(コラボ) 多摩組

創作ら一めん

3年前に発足。東京の地豚「TOKYO X」等、東京産の食材を使用し、様々なイベントを企画してきた「多摩組」。今回は東京の黒真珠「東京しゃも」を使用!

【東京】 東池袋大勝軒一門

創作ら一めん

「元祖つけ麺」特製もりそばの東池袋大勝軒。今回はつけ麺と人気を二分する「中華そば」と、日替わり限定ラーメンも登場。前回に引き続きオリジナルが目白押し!

【東京】(コラボ) 四代目けいすけ×TETSU

醤油

焼き石を使った「冷めないつけ麺」で常識を打ち破った「TETSU」店主小宮一哲。フレンチ12年、和食5年の経験を持つ「けいすけ」店主竹田敬介。その2人が創る奇跡の一杯。

【東京】(コラボ) 田中商店×めん徳二代目つじ田

豚骨

博多ラーメンの人気店「田中商店」。江戸っ子店主で四店舗を構える「つじ田」。今回「江戸」博多の文化交流をテーマに、博多豚骨スープに支那そばの要素を取り入れた全く新しいラーメンを提供!

【新潟】(コラボ) 新潟麺魂伝承会

味噌

新潟四大ラーメンと称される中の「燕三条系」。今回背脂ラーメンと割スープ付の濃厚味噌ラーメンを融合。割スープは強烈な煮干しスープという、良いとこ取りのコラボ!

【長野】(コラボ) 信州麺友会

味噌

ラーメン王国信州の精鋭達が集結! 今回は信州みそという信州最高ブランドをひっさげ、全国の皆様へ今の信州味噌ら一めんの真髄をお届けします。

【富山】 富山ブラック 麺家いろは

醤油

富山ブラックの伝道師! 富山湾から採れる極上の水見煮干と秘伝の黒醤油から生まれる「富山ブラック2010」は、今年もラーメンショーにて感動をお届けします。

【北陸】(コラボ) 北陸ラーメン博 最強店舗X

?

今年9月に石川県金沢市にて開催された「第5回北陸ラーメン博」で、富山・石川・福井より集結した精鋭店から選ばれた、今北陸で最も注目されるラーメン店が登場!

【滋賀】(コラボ) 滋賀拉麺維新会

創作ら一めん

滋賀のラーメンを盛り上げる!! そんな想いを胸に設立された「滋賀拉麺維新会」。スープには地元特産の近江牛、近江鶏、鮎を使用。新しい滋賀ラーメンをご堪能あれ。

【関西】(コラボ) 豚の骨×無鉄砲

豚骨煮干

天然コラーゲンスープと強力、カルシウム! 濃厚なとんこつスープに強力な煮干しのコラボレーションという、超型破りなスープができました。東京ラーメンショー限定提供。

【関西】(日替わり店舗) 浪花食い倒れ五人衆

醤油

塩豚骨

油ソバ

豚骨

大阪・兵庫の新進気鋭の店主達が東京へ入り込み! 関西の底力をご賞味あれ!

11/3 「まこと屋」関西発の牛糞ラーメン

11/6 「九州ら一めん亀王」九州油ソバ

11/4 「大阪麦風」大阪流! こってり濃厚とんこつ

11/7 「藤平」大阪あっさりとんこつ

11/5 「ら一めん処 我風庵」我風塩ラーメン魚味

【福岡】 博多新風

豚骨

今までにない新豚骨ラーメン。自慢のスープはトンコツ100%! 濃厚なマー油(ニンニク香味油)、箸でくずれするチャーシュー、半熟タマゴも美味しさの秘密。

【沖縄】(コラボ) 琉球麺侍

豚骨

沖縄のラーメン界を牽引している3強店がタッグ! トロける塩豚をはじめ、春ウコン漬け玉子、ちゅら海で水揚げされた鰹などを使った「食べる油味噌」を楽しみ下さい!

【岡山】(コラボ) 富士屋withきび桃太郎外伝

醤油

創業60年の老舗中華そば店で岡山ラーメンを代表する「富士屋」。岡山ラーメンの代名詞ともいえる同店が今回、県外初出店。同じ岡山出身の「きび」がイベント中サポート!

【福岡】 博多だるま

豚骨

昭和38年より受け継がれている伝統の博多豚骨ラーメン。鉄の羽釜で豚のゲン骨を12時間炊き続けたスープを継ぎ足し、呼び戻し製法で仕上げました。

ラーメンはすべて1杯750円(共通券)です。

前売券を全国のセブン-イレブンにて10月より発売

【ご注意事項】

※参加店およびイベント内容は、直前に変更になる場合があります。

※ラーメンチケットは全てのブースで共通です。ラーメンチケットの払い戻しはできませんのでご了承ください。

※当日は混雑が予想されるため、イベントのご参加を規制する場合や、売切れ等によりご希望のラーメンが食べられない場合がございます。あらかじめご了承ください。