



今年のラーメン女子博、いよいよメニュー公開！
ここでしか食べられない、有名店の“女子のための”逸品が大集結
年間600杯のラーメンを食べる、プロデューサー森本聡子氏厳選ラーメンを
東京・中野で一気食べ！

開催日時：2018年4月26日(木)～5月6日(日)／会場：中野四季の森公園

*5月1日(火)は店舗入れ替えの為、お休みとさせていただきます。



ラーメン女子博プロデューサー

森本聡子

(もりもと さとこ)



年間600杯超でも太らない！
女子的ラーメンの食べ方の
コツも公開！（4ページ目）

ラーメン女子博実行委員会より、来る4月26日から5月6日までの10日間 中野四季の森公園で開催する女性のためのラーメンイベント『**ラーメン女子博 2018-Ramen girls Festival**』（以下、**ラーメン女子博**）の**出店メニュー**を公開させていただきます。

過去横浜赤レンガ倉庫で3回にわたり開催し、**昨年は大阪・名古屋進出**も果たした同イベントは、2017年度だけで**累計約32万を超える動員**を記録。本年度は、**満を持しての東京開催**となります。

年間600杯ものラーメンを食べる、**ラーメン女子博プロデューサー・森本聡子氏**が、老舗から超新星にいたるまで、全国からよりすぐった人気ラーメン店が一堂に会する今回は、**ラーメンイベント初参加店舗が約7割**を占めるフレッシュな顔ぶれ。

さらに全店舗で、**今回のラーメン女子博限定のオリジナルメニューやトッピング**をご提供！

その他にも、**女性限定エリアやスイーツ、女子達の心も温める“IKE麺(イケメン)”スタッフのおもてなし**、今回初となる**ラーメンにマッチするお酒コーナー**など、ラーメンとあわせて楽しめるコンテンツも目白押し。もちろん**男性の入場も可能**です。

■ イベント名：ラーメン女子博 2018 -Ramen girls Festival-

■ 日程：【一部】2018年4月26日(木)～4月30日(月・祝)、【二部】5月2日(水)～5月6日(日)

平日11:00～21:00 / 土日祝 10:00～21:00 (ラストオーダー20:00)

※一部と二部の最終日のみ19:00まで (ラストオーダー18:30)

※一部と二部で出店店舗が変わります。

■ 場所：中野四季の森公園 (住所：東京都中野区中野4丁目13)

■ 費用：入場料無料(男性も可) ※飲食の際は飲食券購入が必要となります。

■ 主催：ラーメン女子博実行委員会 ■ 公式HP：<http://www.ramengirls-fes.com>

■ 公式Instagram：<https://www.instagram.com/ramengirlsfes/>

■ 公式Twitter：<https://twitter.com/RamengirlsFes>

【告知・取材に関するお問い合わせ】

ラーメン女子博実行委員会 広報代理 パシフィック・コミュニケーションズ株式会社 <担当：宮城・坂本>

TEL：03-6427-2020 / FAX：03-6427-2021 Email：sales@pcfc.jp

中華そば 雲ノ糸

**圧倒的に旨い！
染み渡る中華そば
お好みで背脂いかがでしょうか？**



中華そば 雲ノ糸
“山形流煮干し中華”
季節毎に厳選した数種類の煮干しを使ったスープは身体にすーっと染み渡り、茹で上げた直前で丁寧に手揉みされます。この中太縮れ麺が食べたくて山形まで足を運ぶほど！ラーメン消費量全国1位の山形から最も勢いがある中華そばが降臨。地元・庄内Aランク背脂の有無であさりにこってりにも調整が可能♪

de小松 Goden


**秋田・大曲の花火をイメージ！
～コラボラーメンで大輪の花を咲かせます～**



中華そばde小松×柳麺 呉田
“彩り酸っぱ辛麺(酸辣湯麺)”
“冷たい汁なし担々麺”
こだわりの自家製麺の柳麺 呉田と、中華そばde小松の中華歴10年以上の経験を活かしたコラボは女性に大人気の酸辣湯麺！干し海老の出汁に3種類の合わせ酢、辛味を融合。秋田・大曲の花火をイメージパッと華やかな一杯に仕上がりました。

福たけ


**毎日100kgの
オマール海老投入！
極上オマールスープ！！
どっぷり浸かって下さい！！**



福たけ
“極上オマール海老の濃厚味噌らーめん”
オマール海老を寸胴に30kgも投入し味噌と合わせた“濃厚海老ラーメン”。海老が丸ごと1匹乗ったフォトジェニックなルックスには思わず笑みがこぼれます。女子博のために老舗製麺所 “浅草開化楼”の不死鳥カラス氏と共同開発した平打ち麺は、パスタにも使われるセモリナ粉を配合しながらもラーメン感にこだわった極上麺です！

麺戦記ツカサ

**鶏と野菜の旨味を凝縮した
無化調鶏白湯**



麺戦記ツカサ
“鶏白湯ラーメン”
年間1000杯を食すラーメン通の店主が作る“無化調の鶏白湯スープ”。鶏ガラと野菜を長時間煮込みミキサーで泡立てとてまろやかな仕上がりに♡
化学調味料を使用していないのに、物足りなさは一切なく後味さっぱりなのがツカサの魅力！女子博用にバージョンアップしたモチモチ度MAXの中太麺にも注目して！

麺屋 義


**味よし、香りよし、義のオリジナル
の味覚をご堪能くださいませ！**



麺屋 義
“義★RED / BLACK担々麺”
“黄金の梅え塩らめん”
鶏魚介×豆乳×ゴマで創りあげた真っ白なクリーミースープに赤と黒の肉味噌が映える新感覚の【担々麺】は女子ウケ間違いなしの逸品！
聴覚障害を抱え、音のない世界にいる店主が徹底的にこだわり抜いた【黄金の梅え塩らめん】は、食べれば食べるほどに美味しくなっていく魅惑のスープです。手話の看板に習いしツツオーダー！！

起匠 麺屋 咲


**大阪発祥
女性がつくる本格らあ麺**



起匠 麺屋 咲
“濃厚塩とんこつらあ麺”
「今回の女子博を最後にラーメン界を卒業したい！」という店主の熱意により復活した幻のラーメン店！女性が本当に食べたいラーメンとは何か？を考えた時に「アッサリではなく濃厚」という答えに辿り着いた女性店主によって作られた限定ラーメンは、濃厚豚骨なのに野菜も昆布もたっぷり♡梅ペーストで最後はサッパリと完食！ラーメンを食べる女性は美しい。

鴨だし専門店 麺屋福丸

**辿り着いた先の鴨の
淡麗甘口**



麺屋福丸
“「極」鴨だし醤油らあめん”
【鴨】を徹底的に研究し、雄大な自然で育った岩手県産の鴨を100%採用。鴨にししか出せない上品な甘みに鹿児島黒豚のコクのあるスープをプラス。最後まで飲み干したくなるバランスに仕上がりました！柔らかな肉肉しい大判バラ肉チャーシューに、らあめんでは珍しい食感の良いタケノコを使用し柚子の清涼感もgood.

鷹の眼


最強のインスタ映え



ラーメン鷹の眼
“とろ〜りチーズのG系ませそば！！”
そのボリュームに衝撃を受け、一口食べた瞬間に脳裏に焼き付く“G系ラーメン”。マヨネーズを竹炭でブレンドした“プラマヨ”は女子博用に開発。世界に一つだけMYラーメンを作ったInstagramに投稿しちゃおう！とろ〜りチーズと背脂の旨みに酔いれて。

Due RAMEN DUE

香草たっぷりの柑橘系すっぱ辛いらあ麺。



Ramen ドウエ Edo Japan
“レモン舞妓 香草いっぱいらあ麺”
“らあ麺プロマージュ”
ミシュラン掲載店の新ブランド“Ramen ドウエ Edo Japan”がラーメンイベント初登場★鶏ベースにレモン等の柑橘系果汁をたっぷり使用し、京都の一味唐辛子を合わせたすっぱ辛い「レモンらあ麺」と黄金の塩らあ麺にシェフ特製のクリーミーなチーズをプラスした「らあ麺プロマージュ」。女子博限定トッピングもぜひ！あなたはレモン派？チーズ派？

蟻塚



【お酒に合う】新しい
ラーメンの楽しみ方！

蟻塚
“トリュフ香る アサリポターージュ
ませそば”
一流銘柄から稀少銘柄まで日本酒50種類以上を取り扱うラーメン屋さんだからこそ辿り着いた“お酒”に合う汁なしませそばが女子博限定で登場。トリュフ薫る特注平打ち麺にあざりと数十種類の野菜をすり流したこだわりのソースをたっぷりと♡鮮やかな濃いピンク色をした紅芯大根を乗せワクワク感をプラス！



煮干、DHA、トマト、リコピン
身体の中から
デトックスになる 5あめん

カネキッチンヌードル
“潮の煮干しらあめん ～ミニロースト
マトを添えて～”
平子、背黒、いりごをたっぷり和使用し丁寧に仕上げたキラキラ黄金スープは高級料亭のような味わい♡しっとり柔らかな豚肩ロースは肉本来の味をちゃんと楽しめるように調理されており、ローストブチマトは甘く、海苔を崩すと一気に磯の風味が広がります。

違う家



家系ラーメンの進化を追求し伊勢海老とコラボ！

違う家
“家系伊勢海老ラーメン”
「うちのラーメンが最狂だよ！違うか～」吉本芸人・吉田サラダさんが本気でつくった家系ラーメンは、ラーメン激戦区・早稲田エリアで戦う超本格派！女子博の為に高級食材である“伊勢海老”を使用した限定ラーメンで勝負。女性でも食べやすいまろやかな豚骨スープに伊勢海老のうま味が加わった一杯を召し上がれ♡



原宿GIRL御用達★ サバ節
香る行列の味 濃厚辛つけ麺

Noodle Stand Tokyo
“裏ヌースタ サバノ濃厚辛つけ麺”
『黒NARUTO』がシンボルの原宿のカリスマ店舗！“裏メニュー”の辛つけ麺が女子博で楽しめるサプライズ！サバ節と煮干しの旨味、鶏豚の厚みあるスープは濃厚でありながらSILKYな口当たり。辛さは0～3まで選べ激辛好きにも辛いのが苦手な方にも楽しめます。刺激が欲しいアナタには「激辛ハバネロパウダー&デスソース入り爆弾玉子」をオススメ♡



シビレとスパイスの
マリアージュ

tokyo hoajao style IKEDA
“国産牛のシビレ味噌らあめん”
鶏、豚、魚介をふんだんに使ったポックリと深みのあるクリーミー味噌スープに自家製ラー油をプラスしたシビレラーメンが完成。ホアジャオ専門店ならではの香り付けで国産牛肉を贅沢に盛り付けました♪そして芯がありながらもモチっとする様に工夫した特注麺。混ぜる度に牛の甘みとスパイシーな香りが広がる限定のラーメンを堪能して♡辛さは4段階で選べるよ！



ピンポンバンボ～♪
“豚骨好きなラーメン女子の
皆さん集合ですよ～！”

濃厚ラーメン かなや
“濃厚豚骨”
2月に誕生したばかりの超新星。豚骨のみを長時間炊き込んだ豚骨100%と豚骨スープ。旨味がギュッと詰まったパワフル味なのに、口当りはマイルドで後味スッキリ♪ほんのり甘くてしっかりコクと厚みがあるスープに極細ストレート麺の王道バランスは圧巻です。その場でスタッフが削りあげる香り高いチーズと特製のジェノバソースもオススメ♡



早朝5時から行列ができる
老舗の本格醤油ラーメン

本家 第一旭
“京都ラーメン”
“ラーメンがご馳走”そんな時代に京都で生まれた本家第一旭！丼ぶりなみなみに注がれた京風の豚骨醤油スープは、昭和22年創業から今まで同じ手法で作られ続けています。九条ネギ/老舗店の醤油タレ等、京都の食材を使った王道の醤油ラーメンは、今でも早朝5時から行列ができるほど人気。



ウニをふんだんに使った
心温でしか食べられない一杯。

らー神 心温
“濃厚ウニクリーミー”
仙台の神と呼ばれる“らー神 心温”が東京初上陸！今回は店舗の限定麺の中でも大人気だった“濃厚ウニクリーミー”を女子博用にブラッシュアップ。雲丹をそのまま食べているような生搾り感覚の贅沢スープには、豆乳を加えよりクリーミーに♡しそが香る鶏チャーシューもお口直しにピッタリ！ハートのNARUTOも珍しく大満足一杯です！



歴史はあるのに新しい！名古屋名物

らーめん 臺大
“絶品！ふわとろ卵の塩もたま～アラビアータ添え～”
名古屋で半世紀以上愛されているご当地ラーメン『玉子とじ』が“薬膳スープ”と合わさるとこんなにも優くなる♪漢方生薬の臭みが一切なく思わず飲み干してしまう健康スープは名古屋嬢にも大人気♡今回は女子博用に特別トッピングのアラビアータをご用意。後半は味変させて楽しく食べてね！私の地元の自慢ラーメン、絶対に食べてってちょ～！



ラーメン女子博プロデューサー

森本聡子

(もりもと さとこ)

「女性が一人でもラーメンを食べることの出来るカルチャーを広めたい」
そんな思いから食べ歩きを開始し15年。
47都道府県を食べ歩き年間600杯以上を食べるラーメン大好き女子。
男性中心のラーメンフリークが多い中、タレントとしても活動しながら
体型維持も視野に入れたラーメンライフにも注目。
ラーメンに対する知識も豊富で「ラーメン女史会」を主宰しメディアでも活躍中。

■年間600杯、去年は800杯超のラーメンを食べても体形維持！森本聡子氏の5つのルール

1. 食べる前に野菜ジュース！

ラーメン女子会でも必ず実施する「野菜ジュースで乾杯」！血糖値をいきなり上げてしまうのを防ぐため、野菜ジュースを飲んでから食べるようにしています。

2. スープは4口まで！

1日2～3杯は食べるのでどんなに美味しくてもスープは4口までで我慢しています。

3. 食べ過ぎたと感じたら、禁ラー！

体調維持、またラーメンを美味しく食べる為に、週の何日かは『禁ラー』といってラーメンはもちろん他の食事も抑えてプチ断食します。

4. メラーメンは月1！

メのラーメンは月に1日だけと決めています。

5. たまに運動！

基本的にジムなどには行かないのですが、縄跳びなどを時々して調整します。あとは「太りたくない」という強い心を持つことですね。

■ラーメンを好きになったきっかけは？

「高校一年生の時に通学路にラーメン屋さんができ、そこでホール担当としてアルバイトを始めましたのがきっかけでした。とくにラーメンに詳しくあったわけでもなく、オープンして間もないお店だったので、どうやったらお客さんにたくさん来てもらえるんだろうと接客を研究するために他のラーメン屋さんを巡るようになったのですが、食べる方にハマってしまい食べ歩きに目覚めました。」

■年間600杯食べても食べきれない?! どうやって情報を集めているの？

「昨年に47都道府県の食べ歩きを達成したのですが、まだまだ食べたいラーメン“宿題”が沢山あって行ききれていません。普段から忘れないように行きたいお店を見つけたら、SNSで#宿題麺とメモに残しておくようにしています。そうするとフォロワーの方々から「美味しかったよ!」「そこに行くならここも行った方がいいよ。」など情報をいただけるんです。また#ニューオープンで検索してお店の情報を得ることもあります。日々SNSでラーメン好きな皆さんと情報交換しながら全国を食べ歩いています!」

■ラーメン女子博のお勧め回り方とは?!

「今回はこれまでに中で一番バランスがよいと自負する、味のバリエーション豊かな店舗が全国から集結しております。さらに今回は18店舗中、12店舗にラーメンイベントへ初出店いただきました。各店女子博でしか味わえないオリジナルメニューがあり、女子が好みそうな薬膳やスパイス系、ガッツリ食べたい二郎系や濃厚系、海鮮や鴨など食材にこだわったラーメンからクラシックな老舗ラーメンまで全部自信をもってお勧め！です。公開メニューを事前にじっくり見ていただき、食べたいメニューを思い浮かべてご来場いただき楽しんでほしいです。沢山食べていただきたいので、あっさり系からこってり系の順で2～3杯バランスよく食べていただくのもお勧めです。」

■ラーメン以外のお勧めコンテンツは?!

「女子が人目を気にせずラーメンが食べられる女子限定エリアをはじめ、美を意識したスイーツや女子達の心も温める“IKE麺(イケメン)”スタッフのおもてなしなどがございます。また今回初となる、ラーメンと合うお酒コーナーも注目！ラーメンを食べ歩いている中で気づいたのですが、ラーメンを好きな女性はお酒が好きな人が多いという共通点があることです。なかでも、日本酒が好きな傾向に！水が美味しい地域はラーメンも美味しいからなのかもしれませんが、不思議とそんな傾向がありますね。ぜひ会場でラーメンとお酒と一緒に楽しんで新たな発見をしていただければ嬉しいです。」

■ご来場いただける方へメッセージ♪

「ラーメン一筋15年を歩んできた私がついに30歳に突入しました！普段は健康&体形維持のルールを決めています。ラーメン女子博だけは楽しみます！とワクワクしながらイベント準備をしています。全国からよりすぐったラーメンやお酒を豊富に揃えました！今年は一味違ったラーメン女子博を展開予定！GWは是非中野へ♪」

ご掲載・ご取材に関して

- ご掲載の際は、大変お手数ですが下記問い合わせ先までご一報くださいますようお願い申し上げます。
- 過去の記録画像、ロゴ等の素材をご用命の場合も併せてお知らせください。
- 事前の出店店舗への取材に関しましては下記担当者宛へご連絡ください。
- 会期中の取材に関しましては4月中旬のリリースにてご案内申し上げます。

【告知・取材に関するお問い合わせ】

ラーメン女子博実行委員会 広報代理 パシフィック・コミュニケーションズ株式会社 <担当：宮城・坂本>

TEL：03-6427-2020 / FAX：03-6427-2021 Email：sales@pcfc.jp