

リピート必至！！平成最後？！のラーメン食べ比べ！ 全国から選び抜かれた18店舗が激戦区・御徒町に参戦！ 初開催「シタマチ. ラーメンフェスティバル」

2月28日(木)～3月18日(月)各日11時～20時

※毎週月曜日は19時まで。毎週火曜日・水曜日は入替のため休日

御徒町南口駅前広場(通称:おかちまちパンダ広場)

主催:御徒町駅南口商店会 後援:台東区 企画運営:松坂屋上野店

おかちまちパンダ広場



松坂屋上野店は地元商店会との連携のもと、地域の賑わい創出に向けて、おかちまちパンダ広場で様々なイベントを開催してきましたが、このたび「シタマチ. ラーメンフェスティバル」を初開催することとなりました。日本の国民食“ラーメン”の祭典が、人気ラーメン店がひしめく御徒町エリアにやって来ます！札幌をはじめ、京都、大阪、長野など、東京では滅多に味わうことのできない、腕自慢、味自慢のラーメン店が集結。3週間にわたって、各週6店舗ずつ、総勢18店舗がその腕を振ります！全国から選び抜かれた行列店、人気店を一堂に堪能できる3週間です！

シタマチ. ラーメンフェスティバル 公式HP <http://shitamachi-ramen.com>

※2月15日(金)よりご覧いただけます。

見どころ 其の一 「味噌ラーメン食べ比べ」



本場、札幌の味！

本場、北海道の味噌ラーメン、信州味噌を使った長野の味噌ラーメン、東京スタイルの味噌ラーメンなど、同じ味噌ラーメンでもその味は千差万別。様々なエリアの味噌ラーメンに出会えるのも、このイベントならではの。ぜひ、その味を比べてみてください。

〈麵匠 佐蔵/長野/第2部〉

信州味噌の元祖といわれる「安養寺みそ」使用。信州フレッシュとんこつを20時間以上煮込んだ濃厚でコクのあるスープ&香り高い3年間熟成の安養寺みそが、全ての具材をまとめあげる、一度食べたら忘れられない信州が誇る味噌ラーメンです。

信州・安養寺みそ！



↑〈味噌専門店 みその/札幌/第2部〉

数々のラーメンイベントで売上杯数1位を記録した札幌の大行列店！

創業120年・最北端味噌を使用した本場、札幌の味噌ラーメン。炙りの技術で香ばしく仕上げた味噌スープと北海道直送の熟成中太ちぢれメンは相性抜群！おろし生姜を溶かしながら味の変化を楽しみながら堪能するのも◎。

“鴨”の旨味！



見どころ 其の二 「鶏系食べ比べ」

第5のスープといわれる鶏白湯や、大阪の出汁文化との融合で生まれた鶏スープ、鴨のガラを使ったスープなど、“鶏”系もバラエティ豊富！お気に入りを見つけよう！

←〈そめいよしの/東京/第2部〉

鴨のガラと野菜と鰹、昆布、煮干しからじっくりと旨みを引き出し、鶏だけでは出せない繊細かつ力強いスープに仕上げました。国産小麦100%で香りのよい麺を使い、鴨のむね肉(低音調理)と心臓(ハツ)の2種のチャーシューをオン！

〈頑固麺飯魂 気むずかし家／長野／第3部〉→
 鶏ガラを16時間煮込み、高級節類を合わせたクリーミーなスープに国産小麦「春よ恋」の石臼挽きをブレンドした極上なのど越しの麺を合わせました。

見どころ 其の三 「個性派ラーメン」

背脂まみれ！！

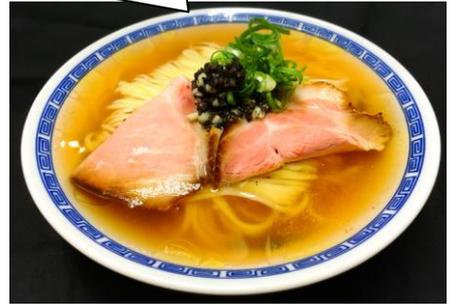


背脂に特化したラーメンに、カニ、トリュフを使用したラーメンと、個性派も見逃せない！ひとたび食べればやみつきに！
 ←〈セアブラノ神／京都／第1部〉
 関西の2大ラーメンイベントで絶大な人気を誇る、“背脂”にこだわり抜いた、その名も〈セアブラノ神〉が登場！鉄板でジューシーに焼き上げた中落ちカルビと背脂たっぷり

濃厚鶏白湯！



タカアシガニ&トリュフ！



り熟成醤油の鶏豚スープがベストマッチ！麺は京都独特の低加水麺使用。

〈麺匠 うえ田／静岡／第1部〉→

駿河湾でとれた世界最大甲殻類、タカアシガニを使用した塩ラーメン。味はさっぱりしていて、ほんのり甘いのが特徴。タカアシガニの濃厚な出汁に、芳醇な香りの黒トリュフを合わせ、奥深く、華やかな味に仕上がっています。

【ラーメン出店一覧】

第1部：2月28日(木)～3月4日(月)					
吉山商店	らあめん寸八	セアブラノ神	麺匠うえ田	麺や 齋とう	じゃぐら
札幌	長野	京都	静岡	大阪	東京
焙煎ごまみそ ラーメン	鶏豚醤油 らあめん	背脂醤油 らあめん	カニ出汁 塩ラーメン	濃厚鶏ラーメン	濃厚豚骨味噌
第2部：3月7日(木)～11日(月)					
味噌専門店 みその	麺匠佐蔵	麺バルプライド	麺や 厨	そめいよしの	百麺(ばいめん)
札幌	長野	富山	静岡	東京	東京
札幌味噌 ラーメン	安養寺味噌 ラーメン	富山ブラック	鶏白湯ラーメン	淡麗鴨そば	極上濃厚豚骨 ラーメン
第3部：3月14日(木)～18日(月)					
麺匠 茜ノ舞	頑固麺飯魂 「気むずかし家」	まぐちゃん ラーメン	池めん	ど・みそ	我武者羅
東京(北海道系)	長野	山梨	静岡	東京	東京
札幌えび 味噌らーめん	信州鶏白湯 ラーメン	甲州大豆醤油 ラーメン	濃厚豚骨 ラーメン	味噌ラーメン	生姜醤油 らーめん

● ラーメンはいずれも1杯税込850円(トッピングは各店舗にて現金精算) ● チケット制(全店共通)



取材に関するお問い合わせ先／大丸松坂屋百貨店 販売促進部

TEL 03-3832-1111(大代表)

藤井・宮川