

2023 年 4 月 12 日

4 年ぶり開催！「The 乾麺グランプリ 2023 in Tokyo」

出展メニュー決定のお知らせ



4年ぶり に帰ってきた！
日本最大級の祭典！伝統食「乾麺」の日本一決定戦！
選りすぐりの28メニューが大集結！
あなたの投票でグランプリが決まる！
5/20 Sat. 5/21 Sun.
開場時間 両日とも 10:00~18:00
雨天決行・荒天中止
入場料 無料
チケット販売最終時間 17:00 ・メニュー最終提供時間 17:30
駒沢オリンピック公園 中央広場
最新の情報は乾麺グランプリ特設サイトをご覧ください
<https://promotion.nippon-access.co.jp/event/kanmengp/>
乾麺GP 検索Q

株式会社日本アクセス（所在地：東京品川区、代表取締役社長 社長執行役員 CEO：服部真也）は、5月20日（土）・21日（日）の2日間、駒沢オリンピック公園中央広場にて、日本最大級の乾麺の祭典「The 乾麺グランプリ 2023 in Tokyo」を開催いたします。2019年の開催から4年ぶり、第4回目となる今回は乾麺メーカー、調味料メーカーが思考を凝らした28メニューがエントリー。各社オリジナルで考えた、至極の乾麺メニューをお披露目します！

28 エントリー！乾麺メニューのご紹介

エントリー数は、そば（10品）そうめん（8品）、うどん（7品）、中華めん（3品）の合計28品。麺そのものの味わいや特徴を楽しめるシンプルなメニューから、これまでにない意外な食材との組み合わせによる乾麺のアレンジメニューなど、乾麺を楽しみ尽くすことができるメニューが盛りだくさんのラインナップとなっております。



第4回 The乾麺グランプリ 2023

出展社・ 乾麺メニュー



28エントリー!

5 ~神戸下町・長田発祥~ 牛すじぼっかけうどん

高尾製粉製麺(株) 1杯 500円



神戸長田発祥の牛すじの煮込み(ぼっかけ)をトッピングに、関西風のつゆで召し上がるうどんです。牛すじ煮込みの甘辛さと細目のうどんとの相性が抜群!

6 信州 pork 使用の肉そば! 豚(トン)でもねえ旨さだぜ!!

柄木田製粉(株) 1杯 500円



信州ブランド豚「信州ポーク」を使用。太麺蕎麦にさっぱり肉とたっぷり野菜の相性が抜群!豚(トン)でもねえ旨さだぜ!!

1 池森さん考案 「抹茶ソイラテつけそば」

池島フーズ(株) 1杯 300円



池森そばの新品「抹茶と蕎麦」を池森さん考案の豆乳と梅肉が織り成すハーモニーの「抹茶ソイラテ仕立てのつゆ」でお楽しみください。

7 『塩分1gメニュー』ぷりぷりエビを たっぷりエビチリソースで!! バリバリ焼きそば

星野物産(株) 1杯 500円



香ばしくバリバリに焼き上げた麺とぷりぷりのえびを、たっぷりのチリソースに絡め、1食あたり塩分1g以下に仕上げました。美味しくて体にも優しいですよ。

11 罪なし! スパイシー★七色担々まぜそば

キッコーマン食品(株) 1杯 300円



高たんぱく・低糖質な麺「大豆麺」を使った罪なき一杯です!唐辛子の辛さと花椒の香りがきいたアジアテイスト。"映えメニュー"をご賞味あれ★

12 植物性辛ビーツそうめん 〜“謎唐”とサルサをトッピング〜

カゴメ(株) 1杯 500円



植物性のビーツ辛トウモロコシそうめんに謎唐をトッピング。「肉不使用」「野菜だし使用」※“謎唐”とサルサは植物性原材料ではありません。

13 食糧学院監修!! 濃厚まろやか クリームチーズと酸味のきいた レモンジュレの韓国風冷やうどん

赤城食品(株) 1杯 300円



生姜が効いたスープとレモンジュレでさっぱりクリームチーズがアクセントになり味にコクが出ます。味変をお試しあれ!

17 佐賀のりととろろで食すピリ辛花巻 へぎそば みどりのラー油添え

(株)自然芋そば 1杯 300円



佐賀のりをたっぷり使用し薬味はとろろときざみネギで食べて頂くへぎそばです。わさびの代わりにみどりのラー油をかけピリ辛で頂きます。

18 "金ゴマの恵み" 冷しゃぶサラダ三輪素麺

(株)マル勝高田商店 1杯 300円



厳選した原材料を使用し製造した「歯ごたえ・喉越しの良い三輪素麺」に、金ゴマの深い味わいと香り・豚肉の旨みをプラスしたメニューです。

19 ところ〜チーズをその場でトッピング! 旨辛タッカルビ讃岐うどん

(株)日清製粉ウェルナ 1杯 500円



甘辛い味付けとうどん全体にとろりとかかったチーズがやみつきになる韓国風うどんです。

23 ~貝だし香る~瀬戸内産釜揚げ& 焼きしらすと伊豆本生わさびの とろろぶっかけうどん

(株)讃岐物産 1杯 500円



讃岐小麦を使った味わい深い讃岐うどんに釜揚げしらすと焼きちりめんをトッピング。伊豆の風味豊かなわさびが後に効く最高のぶっかけうどんです。

24 薬味5種のツルっとモチモチの ぶっかけ手延半田めん

小野製麺(有) 1杯 300円



四国・徳島の特産品。太めのそうめんできちんとしたコシ、モチモチの歯ごたえ、のどごし抜群の「手延半田めん」。5種の薬味と一緒にめんの旨みが味わえます。

25 冷麺風白だしそうめん

ヤマキ(株) 1杯 300円



阿波特産半田そうめんを、経一番だしの上品な香りとうま味をきかせた「ヤマキ割烹白だし」を使って韓国冷麺風にアレンジしました。

2 スパイシーCURRY素麺〜 ゴロゴロ焼豚とトマトトッピング〜

エスピー食品(株) 1杯 300円



ポイント
トマト・チャーシュー・温泉卵がカレー粉とマッチし、ボリュームのある食べ応え満点のそうめんです。カレー粉スティックで追いつきスライス!

3 バタコとシーチキンの まぜまぜ麺〜ごま豆乳仕立て〜

はごろもフーズ(株) 1杯 500円



ポイント
お子様が好きな具材!バターコーン・シーチキン・スクランブルエッグをトッピング! 豆乳ベースのたれがポイント!大人はラー油をかけて☆

4 野菜を食べるピリ辛麻辣そば パクチー入れ放題

(有)本田商店 1杯 500円



ポイント
野菜を食べるそば。つゆは野菜と相性の良いピリ辛の麻辣つゆ。パクチー、ピリ辛麻辣つゆはお好みで入れ放題。

8 極上オリーブ牛と瀬戸内レモンの 讃岐肉ぶっかけとろろうどん

石丸製麺(株) 1杯 500円



ポイント
香川の名産品を使った贅沢肉ぶっかけうどん。プレミアム黒毛和牛の旨味をとろろで絡め、瀬戸内レモンで爽やかさアップ!

9 燻製鴨南蛮更科そば とろろ入り

(株)ニッポン 1杯 500円



ポイント
燻製合鴨コースで更科そばならではの風味がより引き立ちます。山芋を加えておいしさアップ、お好みでアマニ油をかけてαリノレン酸もしっかりとれます。

10 やみつき極旨肉そば

キックマン食品(株) 1杯 500円



ポイント
【豪快に混ぜて食え!】きりりと冷たく冷やしたそばに、にんにくガッツリ甘辛味の豚肉をどっさり、薬味たっぷりていただく肉そばです。

14 白と黒の2色盛り十割と旨み 引き立つ揚げたて天ぷらそば

(株)山本かしの 1杯 500円



ポイント
田舎系と更科系「2種類の十割そば」とそばの旨みを引き立てる「揚げたて天ぷら」の2色盛り天ぷらそばです。

15 胡麻油香る! 韓国式の 甘辛ヤンニョムチキンに乗せた モチモチ手延べうどん

かも川手延素麺(株) 1杯 500円



ポイント
大人気のヤンニョムチキンをモチモチ食感の手延べうどんにどーんと乗っけました。胡麻油と韓国だしの相性も抜群!後引く美味しさです。

16 「SPICY CURRY 魯珈監修の カレーうどん」を使用した、 スパイシーカレーうどん

ハウス食品(株) 1杯 500円



ポイント
ハウス食品の「SPICY CURRY 魯珈監修のカレーうどん」を使った、本格的なスパイシーカレーうどんを楽しめます!

20 柚子香る 鴨の旨味とネギの甘み 味わう冷やし鴨だしらーめん

(株)はくばく 1杯 500円



ポイント
本醸造濃口醤油をベースに鴨のエキスを加えて味に深みをプラス。鴨のうまみ、焼きねぎの甘みと共に楽しんでください。

21 合鴨の旨味が凝縮した絶品つゆ! ゆずおろし添え! 【冷製合鴨チャーシューねぎ蕎麦】

茂野製麺(株) 1杯 500円



ポイント
手作りの合鴨チャーシューたれをブレンドした少し甘めの絶品つゆが最大のポイント。ゆずおろしを添えて冷製に仕上げた鴨ねぎ蕎麦。

22 そばの実薫るSABA缶つけSOBA 〜味変カレー粉付〜

(株)おびなた 1杯 500円



ポイント
そば処・信州戸隠で製麺したのと越しの良い細打ちのそばにサバの旨味が良く絡みます。味変粉の投入でサバカレーつけ汁に早変わり!

26 焼きそうめんのタコス風

キュービー(株) 1杯 500円



ポイント
香ばしく焼きめをつけた、そうめんのパリパリ食感と野菜のシャキシャキ食感をコブサラダドレッシングとともに楽しめください。

27 エスニック 豆乳担々そうめん

(株)大森屋 1杯 500円



ポイント
エスニック風味のピリ辛豆乳担々そうめんです。エビの旨味とレモンの風味がさっぱりとして食べやすくなっています。

28 真鯛の出汁塩のつゆで食べる! 干し海老と蒸し鶏のすだちづくしそば

岡本製麺(株) 1杯 500円



ポイント
十割そばの持つ「香り」と「のどごしの良さ」を味わっていただくため、冷やした真鯛の出汁塩のつゆをぶっかけにしました。

*一部、変更となる場合がございます

*乾麺メニューの一覧は [The 乾麺グランプリ公式サイト](#) でも 4 月 14 日公開予定

「The 乾麺グランプリ」とは

全国乾麺協同組合連合会と日本アクセスが主催する、日本の伝統食である「乾麺」のおいしさを知ってもらうための一般消費者へ向けたフードイベントです。未来の食の多様性を支える取り組みの一つとして、乾麺市場の活性化を目的に開催いたします。イベントでは、来場者の食べ比べ&投票により乾麺の日本一を決定します。



▲2019 年開催時のようす

「The 乾麺グランプリ 2023 in Tokyo」開催概要

■日 程：2023 年 5 月 20（土）・21 日（日） 10：00～18：00

チケット販売 17：00 まで／メニュー販売 17：30 まで

※雨天決行。荒天時や緊急時等は中止になる場合がございます

■場 所：駒沢オリンピック公園 中央広場（〒154-0013 世田谷区駒沢公園 1-1）

■入場料：無料

■チケット：1 枚 1,500 円（100 円チケット×15 枚綴り）

※会場内で商品の購入は、チケットが必要になります

※チケットは、会場内のチケット売り場にて購入できます

※追加購入は 500 円（100 円×5 枚綴り）から

■主 催：全国乾麺協同組合連合会／株式会社日本アクセス

■後 援：農林水産省

■協 力：兵庫県手延素麺協同組合

■出展社一覧（27 社）

赤城食品株式会社、池島フーズ株式会社、石丸製麺株式会社、エスビー食品株式会社、株式会社大森屋、岡本製麺株式会社、小野製麺有限公司、株式会社おびなた、カゴメ株式会社、かも川手延素麺株式会社、柄木田製粉株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社、株式会社讃岐物産、茂野製麺株式会社、株式会社自然芋そば、高尾製粉製麺株式会社、株式会社日清製粉ウェルナ、株式会社ニッポン、ハウス食品株式会社、株式会社はくばく、はごろもフーズ株式会社、星野物産株式会社、有限会社本田商店、株式会社マル勝高田商店、ヤマキ株式会社、株式会社山本かじの

<グランプリ発表>

■結果発表：5 月 21 日（日）17：30 から

■投票時間：5 月 21 日（日）15：00 まで

※変更になる場合がございます

イベント公式サイト／公式 SNS

▼「The 乾麺グランプリ」公式サイト

<https://promotion.nippon-access.co.jp/event/kanmengp/>

▼「The 乾麺グランプリ」Twitter

<https://twitter.com/kanmengp>

▼「The 乾麺グランプリ」Instagram

<https://www.instagram.com/kanmengp/>

以上