

2023 年 5 月 8 日

豪華トークショーも開催！

第 4 回「The 乾麺グランプリ」について詳細が決定！



株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、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年以来4年ぶり、4回目の開催となる今回は、過去最多の28品の乾麺メニューが一堂に会するほか、そば愛好家として知られる DEEN ヴォーカリスト池森秀一さんと特別ゲストによるトークショーの開催、12種類のクラフトビールの提供や、「ガリガリ君ソーダ」の無料配布など、注目ポイント目白押しのイベントとなっております。また、開催日2日目の21日（日）17時30分からは、グランプリの発表を行い、乾麺の日本一を決定いたします。

第4回乾麺グランプリを楽しむための5つの注目ポイント

その一、28種類の多彩な乾麺メニューが味わえる！

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。乾麺メーカー様と調味料メーカー様の全27社がメニューの開発に携わりました。自宅での簡単な調理でおいしく味わえる乾麺を、食のプロが新しい切り口で乾麺の楽しみ方を提案します。

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!

1 そば 池森さん考案 「抹茶ノイラテつけそば」

池島フーズ(株) **1P 300円**



池森そばの新商品「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「抹茶ノイラテ仕立てのつゆ」でお楽しみください。

5 うどん ～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) **1P 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。牛すじ煮込みの旨さと細目のうどんとの相性が抜群!

6 そば 信州ボーク使用の肉そば! 豚(トン)でもねえ旨さだぜ!!

信州ブランド豚「信州ボーク」を使用。太鶏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!!

橋本製粉(株) **1P 500円**



7 中華めん 『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) **1P 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。美味しく食べて体に優しいですよ。

11 中華めん 罪なし! スパイス★七色担々まぜそば

キッコーマン食品(株) **1P 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 そうめん 植物性辛ピアータそうめん ～「謎唐」とサルサをトッピング～

カゴメ(株) **1P 500円**



植物性のピリ辛トマト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 うどん 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しうどん

赤城食品(株) **1P 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 そば 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 **1P 300円**



佐賀のりをたっぷり使用し薬味はとろろときき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 そうめん “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 **1P 300円**



厳選した原材料を使用した「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 うどん とろ～り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 **1P 500円**



旨辛味付けうどん全体にとろりとかがったチーズがやみつきになる韓国風うどんです。

23 うどん ～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 **1P 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しらめんとトッピング、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 そうめん 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) **1P 300円**



四国・徳島の特産品。太めのそうめんもしっかりとしたコシ、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 そうめん 冷麺風白だしそうめん

ヤマキ(株) **1P 300円**



阿波特産半田そうめんを、經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

そうめん

スパイシーCURIY素麺〜
ゴロゴロ焼豚とトマトトッピング〜

エスピー食品(株)

¥300円

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スパイス!

3

そうめん

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)

¥500円

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

そば

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

¥500円

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

うどん

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)

¥500円

香川の名産品を使った質沢肉ぶっかけうどん。プレミアム黒毛和牛の旨味をじっくりとろろで絡め、瀬戸内レモンで爽やかさアップ!

9

そば

煙製鴨南蛮更科そば
とろろ入り

(株)ニッポン

¥500円

煙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おりん酸もしっかりとりとれます。

10

そば

やみつき極旨肉そば

キッコーマン食品(株)

¥500円

【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のせ、薬味たっぷりであげてください。

14

そば

白と黒の2色盛り+割と旨み
引き立つ揚げたて天ぶらそば

(株)山本かじの

¥500円

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「揚げたて天ぶら」の2色盛り天ぶらそばです。

15

うどん

胡麻油香る! 韓国の
甘辛ヤンニョムチキンを乗せた
モチモチ手延べうどん

かも川手延素麺(株)

¥500円

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んと乗っけました。胡麻油と韓国だしの相性が抜群! 後引く美味しさです。

16

うどん

「SPICY CURRY 魯珈監修の
甘辛ヤンニョムチキンを乗せた
モチモチ手延べうどん」
スパイシーカレーうどん

ハウス食品(株)

¥500円

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

中華めん

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

¥500円

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みたい。

21

そば

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)

¥500円

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一番のポイント。ゆずおろしを添えて冷製に仕上げた鴨ねぎ蕎麦。

22

そば

そばの実薫るSABA銜つけSOBA
〜味変カレー粉付〜

(株)おびなた

¥500円

そば処・信州戸隠で製麺したのだし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

そうめん

焼きそうめんのタコス風

キュービー(株)

¥500円

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みたい。

27

そうめん

エスニック
豆乳担々そうめん

(株)大森屋

¥500円

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

そば

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)

¥500円

十割そばの持つ「香り」と「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ました。

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ラインアップとなっております。また、乾麺だけでなくメニューに使用した調味料など、乾麺に合うさまざまな食品を発見することもポイントです。

メニューに使用した乾麺、調味料は会場内の物販ブースにて販売します(支払いはチケット制)。

* 1メニュー300円もしくは500円。購入は1冊1500円のチケット制となります(500円から追加購入可能)

* 乾麺メニューは、売り切れとなる場合がございます

3 / 6

その二、そば愛好家として知られる DEEN 池森秀一さんと特別ゲストによるトークショーを開催

イベントステージにて、トークショーを開催。YouTube チャンネル『信州戸隠 池森そば赤坂店』でもお馴染みのそば愛好家として知られる DEEN の池森秀一さんと、特別ゲストが乾麺の魅力や楽しみ方、今回出展のおすすめメニューなど、乾麺についてフリートークを繰り広げます。20 日（土）は料理研究家のリュウジさん、21 日（日）は手品師のマギー審司さんが特別ゲストとしてご登壇予定です。

<トークショースケジュール>

第 1 部 11:00~11:30

第 2 部 13:00~13:30

第 3 部 15:00~15:30

*2 日間同様

<登壇者 PROFILE>

DEEN ヴォーカリスト 池森秀一

365 日ほぼ毎日そばを食べる程のそば愛好家として知られ、多数のメディア出演を機にそば料理研究家として『池森流』のそばの楽しみ方を提案している。



【20 日特別ゲスト】料理研究家 リュウジ

総フォロワー数 800 万越え、Twitter や YouTube で日々更新する料理動画やレシピが大人気。

【21 日特別ゲスト】手品師 マギー審司

師匠マギー司郎さん譲りの喋りとおとぼけマジックでメディアなどにて活躍中。



その三、12 種類のクラフトビールの飲み比べができる！

会場内の出展ブースの並びに、12 種類のクラフトビールを提供するブースをご用意いたします。ビールのセレクトは、スプリングバレーブルワリー ブランドアンバサダーの中水 和弘さん。フードペアリングによりビールの楽しみ方を伝える活動を行う中水さんならではの、乾麺に合うクラフトビールを提供いたします。

*支払いはチケット制



その四、「ガリガリ君ソーダ」3,000本を無料配布！

約20年ぶりにリニューアルした「ガリガリ君ソーダ（赤城乳業株式会社）」の無料サンプリングを実施。各日先着1,500本配布予定。

※なくなり次第終了となります。



その五、SOBA CAFE IKEMORI のデザートを特別販売！

池森さん監修の「SOBA CAFE IKEMORI」も出店。信州戸隠そば処仁王門屋監修の「そばソフトクリーム」や堂島ロールとコラボした「あん入りほうじ茶ロール」など、お店でしか味わえない一押しデザートを特別販売します。また、店舗限定グッズも販売予定。

「The 乾麺グランプリ」とは

日本の伝統食である「乾麺」の市場活性化を目的に、全国乾麺協同組合連合会と日本アクセスが主催するフードイベントです。一般消費者の方々に、乾麺のおいしさや多様性を味わっていただくとともに、乾麺の喫食シーンを増やすことをねらいとしております。イベント終了後も、売り場で乾麺の販促企画や Web サイト・SNS との連動を図り、乾麺にまつわる話題を発信していきます。



*「乾麺」とはうどん、そうめん、ひやむぎ、そば、中華めんなどを干してつくる麺類のこと（カップ麺は即席めん）。

<投票方法とグランプリ決定について>

本イベントの来場者による食べ比べ＆投票（※）により、うどん・そば・そうめん・中華めんの各部門で1位を決定。また1位の中から「総合グランプリ」を決定します。

投票方法は、（１）各ブースで商品を購入時、投票用のコインを受け取り、（２）試食後、美味しかったメニューを選び、（３）会場内中央に設置の投票コーナーにて該当のメニュー箱にコインを投入し投票。投票は2日目の15時まで。各部門の1位および、総合グランプリはそれぞれ表彰を行うほか、特別賞として「全国乾麺協同組合連合会賞」と「日本アクセス賞」の表彰も行います。

※多くの投票をいただくため、2023年1月に開催した当社主催の「春季 Food convention2023」にてバイヤー様・メーカー様などにプレ投票会を実施しております。プレ投票会での投票数も当日加算されます。

「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）

アクセス：<https://www.tef.or.jp/kopgp/access.html>

■入 場 料：無料

■チケット：1冊 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

▼「The 乾麺グランプリ」公式 Web サイト

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

<表彰式スケジュール>

【21 日（日）17：30～18：00 表彰式】

■はじめの言葉

・全国乾麺協同組合連合会 専務理事 日永田和隆 様

■4 部門プレゼンター

そば：DEEN 池森秀一 様

うどん・そうめん・中華麺：(株)日本アクセス 執行役員 商品統括・マーケティング管掌 淵之上明生

■特別賞プレゼンター

・全国乾麺協同組合連合会 専務理事 日永田和隆 様

・(株)日本アクセス 代表取締役会長 佐々木淳一

■総合グランプリプレゼンター

・(株)日本アクセス 代表取締役社長 社長執行役員 CEO 服部真也

■おわりの言葉

・(株)日本アクセス 代表取締役社長 社長執行役員 CEO 服部真也

以上