

2024 年 4 月 16 日

第 5 回「The 乾麺グランプリ 2024 in Tokyo」

出店メニュー決定！過去最多 36 種類の乾麺メニューが集結！

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、2024 年 5 月 18 日（土）～19 日（日）に駒沢オリンピック公園中央広場にて、乾麺の祭典「The 乾麺グランプリ 2024 in Tokyo」を開催いたします。

第 5 回目となる今回は、過去最多の 36 社、36 メニューが集結。乾麺の美味しい食べ方を熟知した乾麺メーカーや調味料メーカーが至極のメニューを提供いたします！



1 杯 1 コイン（500 円）で味わえる！全 36 種のエントリーメニューを一挙公開！

今回のエントリー数はそうめん 11 品、うどん 10 品、そば 9 品、中華めん 6 品の合計 36 品＊。有名店監修系やトッピングにこだわったメニューや、スイーツや巻き寿司などの進化系メニュー、洋風からアジア風のものまで、前回の開催時から数量だけでなく、豊富なメニューを取り揃えています。乾麺メニューは、1 杯一律 500 円のお手頃価格。食べ比べをとおして乾麺の美味しさや麺の多様性、トッピングとの相性など乾麺を楽しむ尽くせるラインナップです。

＊前回 2023 年開催時は、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。

【そうめんメニュー一覧】

メニュー画像	出店社名	メニュー名
	エスビー食品(株)	ボリューム満点 辛くないカレーそうめん
	出店社コメント	ボリューム満点!! 辛くないたっぷりのキーマカレーにポテトチップもトッピングしました♪
	小野製麺(有)	2種類のチキンと梅肉・大葉のぶっかけ半田めん
	出店社コメント	徳島県の太いそうめん「手延半田めん」に2種類のチキン（鶏ハム・サラダチキン）と6種類の薬味を加え、甘辛いめんつゆをかけた「ぶっかけ半田めん」です。
	キューピー(株)	～具たくさんレモントータルで食べる～ レモタルチキン南蛮風そうめん
	出店社コメント	からあげをレモン風味がさわやかなタルタルソースと一緒にたっぷりのサラダとそうめん食べるメニューです。
	菅哉物産(株)	そうめん屋はやし監修！肉と麺が絡み合う、 揖保乃糸「特級品」のピリ辛豆乳そうめん
	出店社コメント	そうめん専門店「そうめん屋はやし」の人気メニューの一品。豆乳ベースのつゆを使っていて、特に女性に大人気です。担々麺をモチーフに作っており、ヤミツキになる味わい！
	田摩製麺(株)	やみつききゅうりと播州産極旨チャーシューの 塩レモンそうめん
	出店社コメント	播州産のジューシーで甘み引き立つチャーシューにレモンの香り、やみつき塩だれきゅうりがマッチした爽やかな風味をお楽しみください。
	(株)ニッポン	手延べそうめん絹もち～和牛すき焼きに極上ちくわと 赤柚子胡椒を添えて～
	出店社コメント	和牛肉たっぷりのぶっかけそうめん。和牛の旨味と極上ちくわと赤柚子胡椒との相性で美味しさアップ！
	はごろもフーズ(株)	「選べるフルーツ」もちっと！そうめんクレープ
	出店社コメント	乾麺の新しい食べ方提案。フルーツやゆであずきを使った簡単お手軽スイーツメニューで、乾麺の新たな魅力をお届けします！

	(株)マル勝高田商店	北海道ラベンダーポークと8種野菜の Suage 特製スパイシーカレー三輪素麺
	出店社コメント	極上ラベンダーポークと三輪の神糸、北海道 Suage 特製スパイシーカレーと具沢山野菜の初夏にピッタリな逸品です。
	(株)日本アクセス	熟成そうめんの醤油まぜめん&揖保乃糸監修！ そうめん巻き寿司
	出店社コメント	まぜめんは、香ばしくあぶった角切りチャーシューとフライドガーリックで食べ応え抜群！「そうめん」で作った穴子巻き寿司付きの大満足セット！
	ヤマサ醤油(株)	鶏と豚のダブルチャーシュー 冷しラーメン風そうめん 鶏がら煮干醤油味
	出店社コメント	話題の「ヤマサ 麺屋一杯」を使用した、冷しラーメン風そうめん。鶏がら煮干味のつゆに、ヤマサ特製鶏と豚の W チャーシューで食べ応え抜群！
	ヤマキ(株)	豚しゃぶねぎ塩ぶっかけそうめん ～鰹節の芳醇な香りとうまみをきかせて～
	出店社コメント	時短＆簡単なオイルで味わうぶっかけそうめんです。鰹節の芳醇な香りとうまみをきかせたヤマキめんつゆはオイルとの相性も抜群♪
	(株)イートアンドフーズ	スタミナ水餃子ビビン麺
	出店社コメント	パンチのあるさっぱりとしたたれを絡めたビビンバ風のそうめん。水餃子との相性もバッチリ！

【うどんメニュー一覧】

メニュー画像	出店社名	メニュー名
	赤城食品(株)	食糧学院監修！！ 上州牛と麦豚のあいのりぶっかけうどん
	出店社コメント	冷たいうどんの上に甘辛に煮た牛肉と豚肉をのせました。トッピングは、刻み万能ねぎ、おろし生姜、とろろ芋、にんにくチップなど。牛と豚を両方味わえる、欲張りなうどんです。

	石丸製麺(株)	極上オリーブ豚とガーリック&チーズの全粒粉ぶっかけうどん
	出店社コメント	食物繊維たっぷり！全粒粉 100%うどんの美味しさを最大限に活かすレシピをイタリアンシェフが考案！オリーブ豚と野菜を特製ソースで味わう至極の一品です。
	(株)大森屋	ザクッと食感ガーリック！鶏白湯うどん
	出店社コメント	鶏白湯タレと香ばしい全粒粉うどんに蒸し鶏、シャキシャキ玉ねぎ、クリスピーごぼう、ザクザクガーリック等の様々な食感が楽しめる混ぜ麺です。
	カゴメ(株)	エビチリぶかけトマトうどん 焼いたらコク旨！神ソース！
	出店社コメント	焼きケチャップで作った本格えびチりを、ガーリックとトマトの旨み詰まったぶかけトマトと共にうどんにオン！やみつき間違いなしの味わいです。
	かも川手延素麺(株)	おかやまピーチポークと梅おろしでさっぱり美味しい！本格手延太口うどん
	出店社コメント	伝統の手延べ製法を活かした本格太口の手延べうどん。麺本来のモチモチ食感と滑らかな喉越しをお楽しみください。
	(株)讃岐物産	香川が誇る“うどん県うどん” 讃岐オリーブ牛そぼろと温玉のせ
	出店社コメント	讃岐オリーブ牛を贅沢に使った一品！香辛料の辛み成分はゼロで、甘トロな味付けとカリカリなおニオンフライがアクセントのお子様でも美味しくお召し上がりいただけます。
	高尾製粉製麺(株)	生ハムと彩り野菜のガスパチョ風冷製うどん
	出店社コメント	ガスパチョ風の冷製スープで召し上がる、ツルツル食感のざるうどんです。生ハムとチキン、彩り野菜のジュレを乗せました。
	(株)日清製粉ウェルナ	ゴロっと柔らかチャーシュー讃岐まぜうどん あご出汁香る追いスープ付
	出店社コメント	冷たいうどんをまぜそば風にアレンジしました。インパクトのあるゴロゴロとしたチャーシューと、追いスープで味変を楽しめます。寒い日は追いスープをかけることにより温うどんにすることもできます。

	星野物産(株)	“シャカシャカ・シェイク”して食べる 豚しゃぶゴマぼん酢【ZAL】うどん
	出店社コメント	歩きながらも食べやすい、上質の豚しゃぶとうどんに風味豊かな胡麻ぼんずを振って混ぜるシェイクうどん。
	マルハニチロ(株)	プレミアム缶詰【月花さば水煮】の 山形ひっぱりうどん風ぶっかけうどん
	出店社コメント	山形の郷土料理のひっぱりうどんを、ぶっかけ風にアレンジ。さば缶と納豆の意外な組み合わせで、栄養満点のおいしい食べ方です。

【そばメニュー一覧】

メニュー画像	出店社名	メニュー名
	池島フーズ(株)	「エビのせサラダ茶そば」と「抹茶そば和風スイーツ」
	出店社コメント	エビのせサラダ茶そばは、2種類のドレッシングをブレンドしたかけつゆが絶品。デザートに抹茶そば和風スイーツがついてます。
	岡本製麺(株)	徳島を味わう!「阿波尾鶏」と「すだち」の 冷やしぶっかけ祖谷(いや)そば
	出店社コメント	徳島県産食材(阿波尾鶏、すだち、春にんじん)と八割そばの味わいをご堪能ください。出汁まで飲めるぶっかけそばです。
	(株)おびなた	信州産みどり大根おろし戸隠そば牛たんとろろ添え
	出店社コメント	信州戸隠高原の水で製麺した「戸隠そば」に、甘みの強い「信州産みどり大根」・とろろ・焼きたて牛たんの旨みが絡んで、抜群の美味しさ!
	柄木田製粉(株)	黒い太切り蕎麦の生春巻き〜海老と彩り野菜〜
	出店社コメント	信州を代表する蕎麦と野沢菜を包んだ生春巻き。海老と彩り野菜の鮮やかさ溢れる一品です。

	キッコーマン食品(株)	第 3 回グランプリ・第 4 回そば部門グランプリが考案！炙り一本角煮のコク旨ませそば
	出店社コメント	香ばしく炙った角煮を一本豪快にのせたませそばです！だしの香り豊かな本つゆと無調整豆乳にごま油を加えたコク深い絶品つゆをかけていただきます。
	(株)自然芋そば	「栃尾の油揚げ」で作った冷やしきつねへぎそば
	出店社コメント	新潟名産「栃尾の油揚げ」を甘辛く煮て食べ応えのあるキツネそばにしました。トッピングも錦糸卵・きゅうり・かまぼこのみでさっぱりと。へぎそばとお揚げの美味しさを追求したメニューです。
	(株)はくばく	新食感！角煮入り ふわふわとろっと月見そば
	出店社コメント	甘辛い角煮とふわとろ卵のまろやかさがマッチした、見て楽しい、食べておいしい、メレンゲのふわふわ新食感そば！
	(有)本田商店	野菜を食べる旨辛ビビン出雲そば
	出店社コメント	野菜を食べる旨辛そばです！つゆは野菜と相性の良いピリ辛コチュジャン風つゆにキムチトッピングで味と食感にアクセントをプラス！
	(株)山本かじの	北海道産十割そばとその場で揚げる海老と春菊のかき揚げそば
	出店社コメント	北海道、産地限定の十割そばを、出来立てのかき揚げで。プリプリの小海老、春菊の香と甘い玉ねぎがそばの旨みを引き立てます。

【中華めんメニュー一覧】

メニュー画像	出店社名	メニュー名
	アリアケジャパン(株)	天下一品こってり咖喱つけ麺
	出店社コメント	「天下一品」の代名詞、「こってりスープ」をカレーで再現しました。"カレーだけどつけ麺" 絶妙なバランスをお楽しみください。

	五木食品(株)	阿蘇バジルと八代トマトピューレの さっぱり冷たい彩り麺～シーフード添え～
	出店社コメント	カラフルな色線入り中華麺に、チーズと3種の海鮮を 贅沢にトッピング★トマトとバジル香るソースを絡めてお 召し上がり下さい！
	ケンミン食品(株)	行列ができる人気店「TSURUMEN」監修 グルテンフリー醤油ラーメン
	出店社コメント	人気ラーメン店が本気で作った“おいしいから食べたく なる”グルテンフリーラーメン。もちり食感の米麺と米 醤油で作ったこだわりの一杯です。
	茂野製麺(株)	炙りチャーシューとごま油が効いたネギチャーシューの 冷たい中華そば
	出店社コメント	暑い時期にぴったりな冷た～い中華麺！炙ったチャー シューにごま油香るねぎチャーシュー、ガッツリとあっさり の最高に旨いメニューです！！
	ハウス食品(株)	おいしさ新発見！ 合鴨スモークとプリプリ海老のカルボシチューラーメン
	出店社コメント	ハウス「カルボシチュー」使用したカルボシチューラーメン です。カルボナーラ、合鴨スモーク、プリプリ海老の絶妙 なハーモニーを楽しめます。

▼エントリーメニューは公式サイトでもご覧いただけます

The 乾麺グランプリ公式 Web サイト：<https://promotion.nippon-access.co.jp/event/kanmengp/>

「The 乾麺グランプリ」とは

原材料の高騰、生産量の減少、人手不足など乾麺業界は今、大きな課題を抱えています。

「The 乾麺グランプリ」はそんな乾麺業界の未来を支え、日本の伝統食である乾麺を守りつなぐため、イベントを通じて乾麺の喫食機会を増やし、乾麺市場の活性化を目指して2017年より開催しています。イベントでは、乾麺メーカーを中心に乾麺の美味しい食べ方を熟知した出店社が、オリジナルメニューを提供。来場者による食べ比べ＆投票により総合グランプリうどん・そば・そうめん・中華めんの各部門賞を決定します。また、イベントの前後ではメニューに使用している商品やレシピ冊子を用いて店頭販促を実施します。



前回の開催時の反響について

昨年5月に開催した第4回目では、2日間で1万3,000人のお客様にご来場いただき、約2万票の投票により総合グランプリを決定しました。来場者約1,700人に回答いただいたアンケートでは、9割を超える方が「満足した・やや満足した」「次回も参加したい」と回答しており、満足度の高いイベントに成長しました。また、本イベントへの参加をきっかけに乾麺の購入頻度や購入量が増えると回答した方が8割を超えており、イベントを通じて乾麺の美味しさが再評価される一つのきっかけになっていると考えております。



第5回 The 乾麺グランプリ 2024 in Tokyo 開催概要

■開催日時：2024年5月18日（土）・19日（日）10:00～18:00

食券販売 17:00 まで／飲食販売 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

■開催場所：駒沢オリンピック公園 中央広場（〒154-0013 東京都世田谷区駒沢公園1-1）

■入場料：無料

■決済方法：乾麺メニューは、食券 or PayPay 決済

※食券は、会場内の食券売り場にて購入できます

■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

■出店社：赤城食品(株)、アリアケジャパン(株)、(株)イートアンドフーズ、池島フーズ(株)、石丸製麺(株)、五木食品(株)、エスビー食品(株)、(株)大森屋、岡本製麺(株)、小野製麺(有)、(株)おびなた、カゴメ(株)、かも川手延素麺(株)、柄木田製粉(株)、キッコーマン(株)、キューピー(株)、ケンミン食品(株)、(株)讃岐物産、茂野製麺(株)、(株)自然芋そば、菅哉物産(株)、高尾製粉製麺(株)、田麿製麺(株)、(株)日清製粉ウェルナ、(株)ニッポン、(株)日本アクセス、ハウス食品(株)、(株)はくばく、はごろもフーズ(株)、星野物産(株)、(有)本田商店、(株)マル勝高田商店、マルハニチロ(株)、ヤマキ(株)、ヤマサ醤油(株)、(株)山本かじの／合計 36 社

以上