

令和6年11月28日
山形県

報道関係者各位

県内の人気ラーメン・そばが一堂に集結！
『ラーメン県そば王国』フェスタ in やまがた
12月7日(土)に開催！
～「ラーメン県そば王国やまがた」のロゴマークも発表～

山形県は、県内のとりもつラーメンや冷たい肉そばなど山形で人気のラーメン・そばが一堂に会する『ラーメン県そば王国』フェスタ in やまがたを山形県総合文化芸術館(やまぎん県民ホール) 屋外イベント広場にて12月7日(土)に開催します。



山形県は、都道府県別の人口10万人あたりのラーメン店舗数が57.92軒で全国1位・そば店舗数が43.14軒で全国2位*と、まさにラーメン・そばの激戦区です。(*出典元「タウンページ2021」)

“とりもつラーメン”や“酒田のラーメン”など県内各地域に特色のあるラーメンがあり、2023年の総務省家計調査においては1世帯(2人以上)当たりの年間ラーメン支出額で山形市が2年連続日本一になりました。さらに、「日本ご当地ラーメン総選挙」では「酒田のラーメン」が初代(2023年)王者に輝くなど、ラーメンは県民に広く愛されています。また、県内には13もの「そば街道」があり、山形ではそば文化も県内各地で楽しめます。

本イベントでは、県内各地のラーメン・そば全8ブースが出展するほか、県産のクラフトビールやラーメン・そば関連製品の物販を行います。また、今年8月に公募を行った「ラーメン県そば王国やまがた」ロゴマークの発表も行われます。県内の各地域で実際に食べられている特色あるラーメン・そばを一度に味わえる本イベントで、ぜひ様々なラーメン・そばをお楽しみください。

■開催の背景

山形県には、地域毎に特色のあるラーメンやそばが味わえる多様性や、来客のあった際に出前のラーメンでおもてなしする文化があるなど、ラーメン・そばは県を代表する食文化であり、観光の視点からも重要な地域資源です。

山形県では、ラーメン・そばの魅力を国内外に発信して知名度向上を図るため、2024年8月29日付けで「ラーメン県そば王国」の名称を商標登録したほか、「ラーメン県そば王国やまがた」の浸透とより一層の機運醸成を図るため、ロゴマークの公募・選定を行うとともに、観光誘客に結び付けていくための取組みを展開しています。

この一環として、山形のラーメンとそばの魅力を広く情報発信し、消費拡大と観光誘客による地域活性化に繋げることを目的に、本イベントを開催します。

■山形県が誇るご当地ラーメン・そばの特色

日本海に面する庄内地域にある酒田市の酒田のラーメン。魚介出汁スープをベースに豚骨や鶏ガラ等の動物系出汁の旨味とコクを合わせた、さっぱりとしつつも芳醇な旨味と香りが広がるスープと自家製麺が特徴です。また、トッピングのワンタンは向こう側が透けて見えるほど薄い皮で、ふわふわトロトロの食感です。

県北東部の^{もがみ}最上地域にある新庄市などで、市民に長年愛されるとりもつラーメン。あっさりめの醤油スープととりもつの煮込みの絶妙なバランスがくせになるラーメンです。

県南部の置賜地域にある南陽市で提供されている辛味噌ラーメン。辛味噌ラーメンは、味噌ベースのスープに中太縮れ麺で、唐辛子の入ったコクのある辛味噌がトッピングされていることが特徴です。

コシの強い田舎そばに、鶏肉からダシをとった甘じょっぱいたれをかけ、親鶏のチャーシューと小口に刻んだネギを載せる冷たい肉そばは、県中央部の村山地域にある河北町の名物料理です。

■今回出展する全8ブースとご当地クラフトビールをご紹介します！

括弧内は主な提供メニュー。(※メニュー写真はイメージです。また、価格は税込です。)

① 山形^{とり}鶏プルチキン(県内3店(新旬屋・麺辰・自家製麺 鶏冠)の合同出展:

昔ながらの懐かしの山形中華蕎麦

価格:1,000円(通常サイズ)



東京ラーメンフェスタ 2024 でも提供。豚と鶏を使ったあっさりながらもコクのあるスープに、細ストレートの平打ち麺。山形県産醤油・小麦を使用し、山形で愛され続ける昔ながらの懐かしさを感じる中華そばを追求した一杯。

- ② 麵 陣屋六兵衛(山形市)
料亭出汁の中華そば
価格:500円(ミニサイズ)



2023年ニューヨークジャパンフェス、ラーメンコンテスト優勝の中華そば。日本料理の技術を使ったスープが特徴。

- ③ 新庄^{もがみ}最上 愛をとりのつラーメンの会(最上地域)
とりのつラーメン
価格:500円(ミニサイズ)



新鮮なとりのつを煮込み、醤油ラーメンにトッピングした、新庄最上名物「とりのつラーメン」。あっさりめのスープととりのつの煮込みの絶妙なバランスがくせになる一杯。

- ④ 米沢麵業組合(米沢市)
米沢ラーメン
価格:500円(ミニサイズ)



毎日食べても飽きのこない旨味のあるあっさりスープと、独特の食感を持つ手揉みちぢれ麺が特徴の、昔ながらの醤油ラーメン。

- ⑤ 赤湯麵業組合(南陽市)
辛味噌らーめん
価格:900円(通常サイズ)、600円(ミニサイズ)



味噌ベースのスープに中太ちぢれ麺を組み合わせ、ニンニクと赤湯南蛮が効いた、やみつきになる辛味噌ラーメン。

- ⑥ 中華そば 雲ノ糸(鶴岡市)
飛魚中華そば
価格:500円(ミニサイズ)



飛魚の旨味が凝縮された一杯。焼きあごの贅沢な風味を存分に楽しむ中華そば。

- ⑦ 酒田のラーメンを考える会(酒田市)
ワンタンメン煮玉子入り
価格:1,000円(通常サイズ)



魚介ベースのあっさりとしたコクのあるスープに、薄い皮が特徴のワンタンがトッピングされた、酒田のソウルフード。

- ⑧ かほく冷たい肉そば研究会(河北町)
かほく冷たい肉そば
価格:500円(ミニサイズ)



キリリと冷やしたコシの強い田舎そば、鶏肉だしの甘じょっぱく冷たいタレに、親鶏のチャーシューと小口に刻んだネギをのせた郷土の味。

・県産クラフトビールブース(全2ブース)

- ① Brewlab.108(とーはち)(天童市:#074 LaFrance)



山形県天童市産のラ・フランスを丸ごと使用。なめらかでクリーミーな質感とフルーティーな味わい。

② 米沢ジャックスブルワリー(米沢市:クラフトビール 3 種飲み比べ)



季節の地産物を使った限定品や他の醸造所・飲食店とのコラボなど、個性豊かなクラフトビールを製造・販売。

※当日のラーメン・そばやクラフトビールの提供杯数には限りがあります(無くなり次第終了します)。

※当日提供されるメニューや金額は予告なく変更となる可能性があります。

※各店舗で提供されるラーメン・そばは、現金での精算となります。

■開催概要

日 時:2024年12月7日(土) 午前10時~午後4時

会 場:山形県総合文化芸術館(やまぎん県民ホール) 屋外イベント広場

※JR 山形駅から徒歩約1分。入場無料。

出展者(順不同): 山形鶏^{とり}プルチキン/麺 陣屋六兵衛/新庄最上 愛をとりもつラーメンの会/
米沢麺業組合/赤湯麺業組合/中華そば 雲ノ糸/
酒田のラーメンを考える会/かほく冷たい肉そば研究会

※会場へ向かう際は、公共交通機関や近隣の有料駐車場のご利用をご検討ください。

■イベント内での企画(予定)

・「ラーメン県そば王国やまがた」ロゴマークの発表(午前10時10分~10時30分)

山形県では、「ラーメン県そば王国やまがた」の浸透とより一層の機運醸成を図るため、2024年8月28日(水)~9月27日(金)にかけて、ポスターやホームページ等におけるプロモーションで使用するためのロゴマークを募集していました。全国から100件以上あった応募作品の中から、ついに最優秀作品が発表されます!

・YBC ラジオ「オーレオーレ!」公開生放送(午前11時10分~午後2時00分)

山形県住みます芸人「ソラシド」のお二人を迎えて、山形県のラーメン・そばについての楽しいトークや会場の様子の生レポート、出展者へのインタビュー等を繰り広げます!

■このイベントの他にも! 今後開催予定のラーメン・そば関連企画

・「ラーメン県そば王国やまがた」LINE スタンプラリー

2025年1月6日(月)~1月31日(金)の期間で、山形県内全域を対象に、県内のラーメン・そば店舗を巡るスタンプラリー企画を開催します。

LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」の友だち追加をして、県内の各参加店舗に設置されたPOP等から二次元コードを読み取ると、スタンプを獲得できます。

参加店舗によっては、注文の際にスタンプラリー参加画面を見せると無料のサービス等が受け

られるところもあります。また、スタンプを 6 つ貯めると、抽選で素敵な賞品もプレゼント！詳しい情報は、LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」等で今後発表します。

LINE 公式アカウント「ラーメン県そば王国やまがたサポーターズクラブ」の友だち追加は、こちらから→



・フラワー長井線「ラーメン・そば出前列車」

山形県の置賜地域で運行されているローカル鉄道の“フラワー長井線”において、貸切列車の中で置賜地域の麺グルメを食べつくす企画列車が、2025 年 1 月 18 日(土)の 1 日限り・1 本限定で運行します。詳しい情報は、やまがたアルカディア観光局のホームページをご覧ください。
(<https://arcadia-kanko.jp/>)

※乗車には予約が必要です。

※本プレスリリースの提供元や山形県が当該企画列車(旅行商品)の販売を行うものではありません。

■山形県のラーメン・そば文化

山形県には、そば屋でも中華そば(ラーメン)がメニューに入っているお店が多くあり、県民にとってラーメンは身近な存在です。また、自宅にお客様がいらっしゃったときは「おもてなし」としてラーメンの出前を振る舞う風習があるのも、山形県ならではです。

また、山形県はそば処として全国的にも知られ、地元はもちろん県外のそばファンから支持を得ています。老舗や名店が数多く存在しており、昔ながらの素朴な店構えや職人氣質の主人による、伝統に培われた「打ち方」「茹で方」「つゆ」、素材へのこだわりなど、豊かで個性あふれた美味しさがあります。

杉の柎目(まさめ)の板で作った浅い箱にそばを盛り付けることから名づけられた「板そば」、歯ごたえのある親鶏とネギがメインの具で、鶏骨だしの冷たいつゆがかかっている「冷たい肉そば」、山菜やきのこがたっぷりに入った鉄鍋の中に、茹で上がったそばを入れながら食べる「月山山菜そば」など、山形ならではのそば文化があり、県内各地の「そば街道」において、様々な食べ方を楽しむことができます。