

北九州開催決定 ラーメンフェスティバル 2026



2026年

3月21日[土]・22日[日]

時間：10:00～16:00 ※雨天決行・荒天中止
場所：北九州市門司区 門司港レトロ中央広場&親水広場
チケット：前売券 食べ比べチケット3杯 1,600円 / 当日券 1杯 600円

※前売り券は門司港レトロ 海峡プラザ100円券付き。※限界数に達した場合は当日券の販売を締め切りますので、お早めにご購入下さい。
※イベントが中止となった場合、500円券は参加各店舗にて、100円券は海峡プラザにて、それぞれ金券としてご利用いただけます。有効期限は2026年4月20日まで。
※チケット販売は記載の地元ラーメン店のみとなります。ネット予約はいたしません。



主催：北九州ラーメンフェスティバル実行委員会
SpecialThanks：株式会社ラーメンデータバンク
協力：北九ナビ <https://kitaq-navi.net/>
出店舗及びチケット販売店：博多担々麺 新田屋・山の田らーめん・牛骨らぁ麺 種や・関門麺まぜそば GANG
純豚骨ラーメン一州・担々麺の担二郎・麺屋二郎小倉店・クモノウエ・下間あご出汁 満天ラーメン
石田一龍 本店・らーめん龍太郎・丸拳ラーメン
出店舗：札幌麺部屋 網取物語(札幌)・一元堂(東京)・麺房鶏くらふと(大阪) 麺 LABO 唯奏(大阪)
秋田錦本店(秋田)・らーめんダイニング庵(群馬)
その他チケット販売店：門司港レトロコミュカフェ・(株)北九トラスティング・野菜ソムリエの八百屋 KANO HUNGRY WOLF



担々麺の担二郎

鶏ガラベースのスープがちぢれ麺に合うように、試行錯誤を重ねた数種類の調味料を配合したタレ、数種類を配合した唐辛子、厳選した本場四川源花椒を掛け合わせることで柑橘系のような独特な香りと痺れる風味を最大に活かすことにこだわり作り上げました。

福岡県北九州市小倉北区紺屋町 12-13



北九州

ら〜めん龍太郎

数種類の味噌をブレンドし、野菜と香味を加えて冷蔵庫でじっくり寝かせた特製味噌。豚骨ベースのスープと合わせた深いコクと旨みが広がる味噌ラーメン。

福岡県宮若市本城 7 3 4



宮若

麺屋二郎小倉店

NY ラーメンコンテスト 2 連覇！ 2024 北九州ラーメン王座選手権準優勝！北九州では珍しい、鹿児島指宿ご当地ラーメンです！体に優しい自家製麺と、臭みがない、豚骨と鶏ガラの W スープをベースに、創業以来、継ぎ足しのチャーシュータレと焦がしニンニクを重ねた、深みを追求した当店一番人気の【かさね味】ぜひ、お召し上がりください！

福岡県北九州市小倉北区高浜 2-1-56



北九州

純豚骨ラーメン一州

濃厚でありながらクリーミーなスープを 20 時間以上煮込むことにより豚の臭みを除去。豚骨の旨味を最大限に引き出し、オリジナルの細麺と絶妙に合わせております。精一杯美味しいラーメンをご提供します！

福岡県北九州市八幡西区藤田 3-4-6



北九州

山の田らーめん

地元で愛され続けて 45 年！厳選の豚骨を強火の羽釜で炊き上げる昔ながら製法の純「下関とんこつ」です。こだわりの中太麺と濃厚でコクのある後味スッキリなスープは、お子様からご年配の方にまで好まれる逸品！らーめんに真っ直ぐな二代目が作る、2015・16年の大会連覇からさらに日々精進を重ねた一杯をお召し上がりください。

山口県下関市蒲生野 805-7



下関

博多担々麺 新田屋

汁なし担々麺。今回は初の汁なし担々麺で参戦！お店で人気の汁なし担々麺のおいしさを知ってもらえればと思います！タレ、麺、ミンチをガッツリまぜてお召し上がり下さい！！

福岡県北九州市小倉北区魚町 2-3-3



北九州

あご出汁満天ラーメン

下関から今回も参戦します！選手権はあご出汁鶏白湯で 1 日 2000 杯以上販売の 5 位入賞でした。今回はフェスという事で、この日だけの濃厚な家系鶏白湯に牛すじごろごろとシャキシャキレタスを添えた新しく美味しく楽しいラーメンです！今回は杯数少なめの用意なのでお早めにご賞味ください

山口県下関市豊前田町 3-2-7



下関

札幌 麺部屋 綱取物語

熱々のラードで仕上げた濃厚味噌らーめんは本場札幌味噌らーめんそのもの！札幌直送の熟成された中太ちぢれ麺はスープとの相性抜群です。創業からこだわり続けたトロトロのチャーシューに自家製のポリウム抜群の炙り角煮を豪快に乗せた一杯をご賞味ください。

北海道札幌市西区西町 5-1-5



札幌

クモノウエ

国産豚の大腿骨のみを炊いて呼び戻し製法で 1 杯 1 杯作りあげる王道の豚骨ラーメンです。当日は佐賀のりの 1 番摘みを 1 枚トッピングします。

福岡県北九州市八幡西区鷹の巣 1-19-7



北九州

麺房 鶏くらふと

『天草大王の肉盛り黄金塩そば』国内産最大級の幻の地鶏・熊本県産天草大王を使ったスープに塩かえしは藻塩と 5 種の岩塩に旨味を重ね、余韻のある味わいに。麺は春よ恋を軸に全粒粉を配合し、焔神で茹で伸びを抑えました。鶏油は親鳥の香り高い脂のみを使用しています。

大阪府箕面市森町南 2-14-3



大阪

石田一龍 本店

北九州の激戦区で皆様を支えられ歩んできました。第 3 回フェス優勝、2017・19 年王座選手権連覇、そして 2023 年には RKB の市民投票でも 1 位に選出されました。数々の光栄な賞を励みに、私たちが目指すのは「記憶に残る究極の豚骨」です。今、この瞬間にしか味わえない納得と感謝の一杯を全力で作ります。

福岡県北九州市小倉南区下石田 1-4-1



北九州

一元堂

『桜海老香る、濃厚魚介豚骨醤油炙り肉ラーメン』旨味の強い瀬戸内いりこと桜海老の旨みと豚骨のコクを丁寧に重ね、じっくり炊き上げた濃厚スープ。仕上げに香ばしく炙った肉をのせ、芳ばしさと旨みを極限まで引き出しました。濃厚でありながら、後味は驚くほどキレがある。ひと口ごとに、職人のこだわりが滲む一杯。

東京都千代田区神田神保町 1-1 林ビル 1F



東京

関門麺まぜそば GANG

“まぜそば専門店”として、こだわりの麺とガツンとくる味わいが特徴。特に「GANG まぜそば」が看板で、にんにくとホルモンと唐辛子のパンチで一度食べたらクセになる味。

山口県下関市豊前田町 2-4-16



下関

麺 LABO 唯奏

『真鯛とはまぐりの極上醤油ラーメン』真鯛とはまぐりのスープを合わせた、淡麗醤油ラーメンです。大判の肩ロースチャーシューとスープの相性は抜群！ぜひご賞味ください。

大阪府大阪市西区江之子島 1-6-2



大阪

牛骨らぁ麺 麺や

小倉では珍しい牛骨を使用した唯一無二のラーメンです。あっさりとしながらも、牛骨ならではの深いコクと旨みをしっかり感じられるスープが特徴です。極細麺との相性も抜群で、一口ごとその上品な旨さが広がります。

福岡県北九州市小倉北区魚町 2-3-20 第 30 エルザビル B1



北九州

秋田錦本店

日本三大地鶏である「此内地鶏」の丸鶏スープと伊勢海老を合わせた贅沢なスープに「無添加」天然醸造で知られる、秋田の老舗「安藤醸造」の味噌でコクと旨みを加えています。北海道産小麦「春よ恋」などを独自にブレンドした自家製麺。この小麦の香りが際立つのもち麺は濃厚味噌スープと相性抜群です。そこにトッピングされた炙りチャーシューの香ばしさが、より一層食欲をかき立てます！

秋田県大館市谷地町 9-7



秋田

丸拳ラーメン

拳骨 100% 純豚骨スープの昔ながらのシンプルなラーメンです。ラードや背脂を使わずに、こってりなのにあっさり飲めるクリーミーな飲みやすいスープに仕上げられています。

福岡県北九州市門司区栄町 9-10



北九州

らーめんダイニング庵

黄金真鯛出汁極上塩らーめん。厳選した四国産の真鯛と水のみで炊き上げたスープが自慢です。特注の細ストレート麺とも相性抜群です。「真鯛 100% の絶品塩らーめん」を是非ご賞味下さい。

群馬県吾妻郡中之条町折田 2198-1



群馬