

# 第1陣 10月4日(木)~10日(水)

<b>蒙麺 火の豚</b> 久喜 フュージョン G系と旨辛が禁断の融合 スープ 豚骨醤油 濃度 7 麺 極太麺 具 モヤシ・キャベツ・チャーシュー	<b>麺屋 サマー太陽</b> 宮古島 カオソーイ 宮古島から東京に初上陸! スープ スパイス系 濃度 6 麺 中太ストレート麺 具 揚げ麵・鶏チャーシュー・ハクチョウ・高菜・赤玉ねぎ	<b>だし廊-DASHIRO-</b> 仙台 貝だも魚醬そば 4種類の貝出汁と自家製魚醬ダレのハーモニー スープ 淡麗魚貝 濃度 5 麺 中太ストレート麺 具 鮑・アサリ・ハマグリ・シジミ・アサリ・アサリ	<b>自家製中華そば 麵の虜牛の虜</b> 山梨 濃厚和牛そば 珍しい超濃厚な和牛骨スープ! スープ 牛骨 濃厚ハイタン 濃度 10 麺 自家製麺 加糖3% 鶏白湯合つけ 小豆味噌サゲ分麺 具 牛骨・小麦・牛スジ煮込みチャーシュー・ネギ	<b>麵匠たか松</b> 京都 つけ麵 石臼挽き全粒粉を練り込んだ麺と味わい深い鶏魚介スープ スープ 鶏魚介 濃度 6 麺 全粒粉入り細麺 具 骨切りチャーシュー・玉ねぎ・メンマ・すだち・カットねぎ
<b>鬼そば藤谷</b> 渋谷 黒毛和牛と国産上りチャーシューの スライム味増らお題〜日本代表旨味祭り〜 芸人「HEY!たくちゃん」が店主の実力店 スープ 醤油 濃度 6 麺 中太細麺 具 チャーシュー・ローストヒーフ・薑白・白ネギ・メンマ	<b>中華蕎麦 時雨</b> 横浜 ホロホロ南蛮揚げ蕎麦 ホロホロ鳥を使った唯一無二の味わい スープ 清湯 濃度 2 麺 中太麺 具 豚バラ肉・もやし・メンマ・ねぎ・卵	<b>王者-23</b> 徳島 徳島ラーメン 肉玉入り 新しい徳島ラーメン(革新的ながらも伝統的) スープ 豚骨鶏ガラ醤油 濃度 9 麺 中太ストレート麺 具 バラチャーシュー・メンマ・九条ネギ	<b>ぶぶか</b> 吉祥寺 ぶぶか油そば 創業以来の味を創業当時の店主がお届けします スープ 汁なし 濃度 8 麺 ちぢれ中太麺 具 チャーシュー・メンマ・なると・のり・ねぎ	

# 第3陣 10月18日(木)~24日(水)

<b>つけ麺道 癒庵</b> 酒田 山形・辛味噌つけ麵 山形のソウルフード!辛味噌のつけ麵 スープ 味噌 濃度 7 麺 太麺ストレート 具 チャーシュー・メンマ・モヤシ・まくらげ・辛味噌	<b>麵屋 桐龍</b> 川口 桐龍のらーめん 創業以来の激辛スープと専用小麦粉によるこだわりの麺 スープ 豚骨醤油 濃度 7 麺 平打ち細切り麺 具 チャーシュー・もやし・キャベツ・にんにく	<b>らーめん style JUNK STORY</b> 大阪 煌めきの塩そば 珍しい超濃厚な和牛骨スープ! スープ 塩清湯 濃度 3 麺 自家製細ストレート 具 チャーシュー・ネギ・メンマ・海苔	<b>らーめん 小僧</b> 大阪 トリプルチャーシュー・豚骨らーめん 衣川・雷込み・角煮の3種のチャーシューが集った豚骨らーめん スープ 豚骨 濃度 5 麺 長浜細麺 具 ネギ・チャーシュー
<b>超純水探麵 天国屋</b> 町田 太刀魚煮干し麵 又は焙煎するめ煮干し麵 水から素材の旨みを抜いた新しい煮干し味を子供たちに届けたい スープ 太刀魚煮干し 焙煎うるめ 濃度 1 麺 細麺 具 大根・穂先メンマ・カイワレ・鶏チャーシュー	<b>新旬屋 本店</b> 新庄 さくらんぼ 蜜のつけ鶏中華 山形県産小豆「ゆきちから」を使った(超多加水)もちもち麺 スープ 清湯 濃度 5 麺 中太ちぢれ麺 具 さくらんぼ蜜・キノコ・ナポリ・ネギ・海苔・チャーシュー	<b>信州鶏白湯 気むずかし家</b> 長野 信州鶏白湯ラーメン 鶏ガラのみの16時間煮込み・高級鶏油を合わせたクリーミーなスープ スープ 鶏白湯 濃度 7 麺 中太ストレート麺 具 チャーシュー・葱・のり・メンマ	<b>手打焼</b> 那須塩原 まぜそばつけめん 朝3時から発生!希少なKANRYOスタイル スープ まぜそばつけめん 濃度 7 麺 太麺 具 めんま・ネギ・チャーシュー

# 第2陣 10月11日(木)~17日(水)

<b>麵家なると黒部店</b> 富山 国産牛もつ濃厚まぜそば 旨しい牛もつと麺を絡めてお召し上がりください スープ 醤油 濃度 7 麺 太麺 具 牛もつ・ネギ・卵黄・のり	<b>特級鶏蕎麦 龍介</b> 土浦 W龍介つけそば 一杯あたり約3羽分の鶏を使用 スープ 鶏白湯魚介 濃度 8 麺 国産小麦100%太麺 具 鶏チャーシュー・メンマ	<b>尾道ラーメン「喰海」</b> 尾道 大徳背脂の乗った 水揚げ鶏の尾道ラーメン 動物系と魚介系のWスープ・大粒な鶏の背脂が味の決め手 スープ 醤油 濃度 6 麺 細平麺 具 ネギ・メンマ・チャーシュー・ソフイカフライ	<b>どストライク軒</b> 大阪 大魔王ストレート 履から顔までこだわり抜いて育てた大魔王をスープに使用 スープ 醤油 濃度 6 麺 ストレート麺 具 九条ネギ・ロースチャーシュー・ナルト・有明海苔	<b>頑者</b> 川越 濃厚海老かニ豚骨つけめん 濃りと海老の美味しさを限界まで詰め込みました スープ 海老かニ豚骨 濃度 10 麺 極太平打ち麺 具 特製海老・スパイス・カニ油・チャーシュー・ネギ
<b>壽製麵 中華そばよしかわ</b> 川越 牡蠣そば 牡蠣100%スープがあっさり美味しい スープ 魚介系スープ 濃度 1 麺 自家製麺 国産小麦 具 ホイル牡蠣・穂先メンマ・三つ葉・長ネギ・のり	<b>本家 第一旭 たかばし本店</b> 京都 京都ラーメン 早期5時から行列のできる京都老舗の醤油ラーメン スープ 正統派醤油 濃度 3 麺 中太ストレート麺 具 チャーシュー・九条ネギ・もやし	<b>ラーメン工房 ふくや</b> 大分 厚切り炭焼きチャーシュー豚骨 標準化した豚骨スープに大分の鳥を使用した鶏白湯スープ スープ 豚骨 濃度 7 麺 細麺 具 チャーシュー・白ネギ・青ネギ	<b>麵道 夢幻</b> 安曇野 鶏そば 「あつみの讃歌」という地元の醤油を使用 スープ 清湯 醤油 濃度 5 麺 細麺 具 豚肉・ロース・鶏胸肉・白ネギ・三つ葉	

# 第4陣 10月25日(木)~31日(水)

<b>金澤濃厚中華そば 神仙</b> 金沢 濃厚味噌・炭火・肉盛そば 豪快に旨はしく炙る豚バラ肉と極上味噌スープは必食 スープ 味噌 濃度 8 麺 中太麺 具 炙り豚バラ肉・もやし・ネギ・なると	<b>久留米ラーメン 玄竜</b> 福岡 豚骨ラーメン 北九州ラーメン王座選手権2018優勝 スープ 豚骨 濃度 10 麺 ストレート 具 チャーシュー・ネギ・キクラゲ・秘伝のたれ	<b>らあめん 登里勝</b> 桑名 桑名 蛤らあめん 三重県桑名市の名物ラーメン スープ 鶏・貝・煮干・鯛の塩スープ 濃度 5 麺 中太ストレート麺 具 蛤・チャーシュー・ネギ	<b>札幌つけ麵 風栞堂</b> 札幌 札幌味噌つけ麵 濃厚味噌のつけ方に炒め野菜の芳ばしさがアクセント スープ 味噌 濃度 8 麺 太麺 具 ネギ・メンマ・チャーシュー・玉ねぎ・のり・もやし	<b>らあめん 飯田商店</b> 湯河原 濃厚鶏骨湯と濃厚昆布水のつけ麵 一皿二種類の濃厚昆布・豚の出汁に絡ませると旨味に裏われます スープ 鶏骨湯 濃度 6 麺 一皿二種類(国産小麦自家製麺+自家製粉) 具 焼豚・メンマ・姫ごぼう			
<b>寿製麵 中華そばよしかわ</b> 川越 牡蠣そば 牡蠣100%スープがあっさり美味しい スープ 魚介系スープ 濃度 1 麺 自家製麺 国産小麦 具 ホイル牡蠣・穂先メンマ・三つ葉・長ネギ・のり	<b>本家 第一旭 たかばし本店</b> 京都 京都ラーメン 早期5時から行列のできる京都老舗の醤油ラーメン スープ 正統派醤油 濃度 3 麺 中太ストレート麺 具 チャーシュー・九条ネギ・もやし	<b>ラーメン工房 ふくや</b> 大分 厚切り炭焼きチャーシュー豚骨 標準化した豚骨スープに大分の鳥を使用した鶏白湯スープ スープ 豚骨 濃度 7 麺 細麺 具 チャーシュー・白ネギ・青ネギ	<b>麵道 夢幻</b> 安曇野 鶏そば 「あつみの讃歌」という地元の醤油を使用 スープ 清湯 醤油 濃度 5 麺 細麺 具 豚肉・ロース・鶏胸肉・白ネギ・三つ葉	<b>博多純情らーめん Shin-Shin</b> 福岡 博多もつめん 博多の清湯系豚骨スープ スープ 豚骨 濃度 7 麺 極細ストレート麺 具 和牛もつ・揚げごぼう・にんにく	<b>Japanese Ramen Noodle Lab Q</b> 札幌 北海道鶏骨醤油らーめん 醤油の香りとスープのkokoroとこのマッチをお楽しみ下さい スープ 鶏骨湯 濃度 2 麺 細ストレート麺 具 鶏・チャーシュー・三つ葉・メンマ	<b>肉玉そば おとど</b> 北松戸 肉玉そば 2015年大つけ麺博でラーメン軍1位 スープ 三昧スープ 濃度 8 麺 中太平打ち麺 具 焼肉・卵黄・ねぎ・メンマ・ナルト	<b>中華蕎麦とみ田</b> 松戸 13年目の濃厚豚骨魚介 大つけ麺博「日本一決定戦」2連覇 スープ 濃厚豚骨魚介 濃度 9 麺 自家製極太ストレート麺 具 チャーシュー・メンマ・長ネギ・柚子・魚粉