



北九州 麵都北九州! 強者達の麵舞台!!

ラーメン王座選手権 2019

2日間の激闘を制覇するのはどのラーメンか!!



2019年3月16日[土]・17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 1,000円 / 当日券 1杯 400円

(前売り券はトリック3Dアートミュージアム半額入場券付き / 前売り券販売 2019/3/15まで)

※前売りチケット販売数分のラーメンを提供致します。それ以上は可能な限り提供致しますが、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。
※イベント中止の場合は、各店舗で1枚300円の金券として使用出来ます。有効期限は2019年4月30日まで。

あなたの一杯が運命を握る、厳選13店舗のガチンコ勝負。各店売切れ次第即終了 博多よりゲスト出店決定!

※ゲストは投票する事は出来ません。投票は投票権のある14店舗となります。予めご了承下さい。



主催: 北九州ラーメン王座選手権実行委員会
 共催: 一般社団法人門司港まちの情報センター
 後援: 北九州市・北九州商工会議所・門司港レトロ倶楽部・RKB毎日放送・TNCテレビ西日本
 TVQ九州放送・九州朝日放送・毎日新聞社・朝日新聞社・西日本新聞社・読売新聞西部本社
 リビング北九州
 協力: 野菜ソムリエのお店 門司かのえ・北九トラスティング・BASEMENT北九州
 SpecialThanks: 北九州ラーメンフェスティバル実行委員会
 出店店舗及びチケット販売店: 石田一龍本店・ラーメン秀光・満天ラーメン・がんこもんラーメン
 原ラーメン店・ラーメン亭番亭・長浜ラーメンとん平・麺屋ゆふき・火炎辛麺赤神・ラーメン一晋
 博多担々麺新田屋・温 ATAKA・麺屋 心 SHIN・ラーメンおいげん
 その他チケット販売店: 門司港レトロコミュカフェ・トリック3Dアートミュージアム
 石田の二快・ラーメン天晴・ジラソーレ・かのえ~地元野菜と惣菜のお店~・CAFEBAR 8
 (株)北九トラスティング・居酒屋 かな・HUNGRY WOLF

前売りチケットは、下記 URL からネット予約が出来ます。 **チケット電話予約 10:00~18:00**
<http://ramen.mojikonavi.com/> **TEL.093-342-7013**

北九州ラーメン王座選手権実行委員会事務局

飲酒運転撲滅キャンペーン 飲酒運転は犯罪です。ご来場は公共交通機関をご利用ください。



店番① **石田一龍本店**



第3回北九州ラーメンフェスティバル優勝。
ラーメン店が選ぶラーメン王第一位。
北九州ラーメン王座選手権 2017 優勝。
食べログ百名店、西日本エリアの今食べるべき
ラーメン店 TOP100 にも選ばれる。進化し続ける
ラーメン!!

濃厚ラーメン

福岡県北九州市小倉南区下石田 1-4-1
093-963-2650 11:00~16:00・18:00~20:45 定休日/無し

店番⑧ **麺屋ゆぶき**



使用している鶏ガラは、程よく肉がついたものを使い、じっくりと旨味を抽出。オリジナルブレンドした醤油ダレとマー油が香る。さっぱりなのにコクがあるスープに仕上げました。筑豊、飯塚で13年目になる非とんこつラーメンの店。昨年6月からは、門司港にも店舗を構えました。

醤油ラーメン

福岡県北九州市門司区旧門司 1-5-17
093-776-4241 11:00~17:00 定休日/月曜日

店番② **ラーメン秀光**



豚骨を12時間以上煮込み、濃厚でありながら、あっさり飲みやすいスープです。水からこだわり、豚骨の完成度を追求したスープをどうぞ。
カウンター7席の屋台風ラーメン店です。

豚骨ラーメン

福岡県北九州市小倉北区鍛冶町 1-2-15
093-551-6622 平日11:00~15:00・18:00~翌2時 定休日/日曜日
金曜、土曜、祝前11:00~15:00・18:00~翌3時

店番⑨ **火炎辛麺赤神**



豚骨、鶏ガラ、野菜を長時間煮込んだスープ。厳選味噌をにんにく、生姜と共に中華鍋で強火で焼き上げスープとブレンド。自家製麺は小麦粉とタピオカをブレンドし、つるつるもちっとした独特の美味しい食感に仕上がっています。辛さと痺れが五感と五味を狂喜乱舞する。新たな味覚への挑戦

火炎辛麺

福岡県北九州市小倉北区魚町 2-4-14
093-967-1680 11:30~15:00 17:30~23:00 定休日/無し

店番③ **満天ラーメン**



豚と鳥の特別な調合と香り漂う、あご出汁をふんだんに使った身体に優しいスープに今回は、厳選された韓国産の旨辛一味の程よい辛さと卵ふわふわ後味サッパリの「旨辛あご出汁」と、辛くないあご出汁の風味を最大限に引き出した「特選あご出汁醤油」の2種類をご用意しています。

あご出汁旨辛ラーメン

山口県下関市竹崎町 2-3-9
090-1684-8188 11:00~21:00 定休日/月曜日

店番⑩ **ラーメン一香**



昨年も、悔しい大会となり、日々研究をし昨年より更に進化した一杯です。スタッフ一同優勝目指して頑張ります！応援よろしくお願いたします！

特製あぶりチャーシュー

福岡県行橋市大字上稗田 107-3
0930-22-4322 11:00~20:00 定休日/無し

店番④ **がんこもんラーメン**



創業32年重濃豚骨一筋。一度食べればわかる旨さ。独自の「追い炊き豚骨重ね炊き製法」スープはパンチ！インパクト大！圧倒的存在感のど豚骨に抜群に相性のよい味噌をブレンド。今までに味わった事の無い旨さ！自家製平打ち16番麺がスープをもち上げる！

ど味噌わかめ平打ち16番ラーメン

福岡県遠賀郡遠賀町旧停 1-5-12
093-293-0469 24時間営業 定休日/年中無休

店番⑪ **博多担々麺新田屋**



2017、2018年、2年連続3位を獲った担々麺を更においしくなる様にこの1年試行錯誤をして、最高の一杯に仕上げました。今年こそ、今年こそ優勝します！最高の旨辛担々麺を是非ご堪能ください。

豚骨担々麺

福岡県北九州市小倉北区魚町 2-3-3
093-531-7033 11:30~翌2:00 定休日/不定休

店番⑤ **原ラーメン店**



圧力寸胴鍋で、高温高圧で一気に絞り出されたとんこつスープはとてもクリーミーで臭みが無く、後味も甘くまろやか！他ではお目にかかれない特徴的なラーメンです。
店主は師をもたず、独学で作り上げたラーメンは日々進化を続けています。

とんこつラーメン

福岡県飯塚市秋松 402-1
090-7479-4077 11:00~15:00 17:00~20:00 定休日/木曜日

店番⑫ **温 ATAKA**



じっくり丁寧に10時間炊いた豚骨スープに10種類の魚介を合わせたスープ。麺は自家製。豚骨と魚介の香りとうま味で二重の極み。

豚骨魚介ラーメン

福岡県直方市上新入 2035-15
0949-36-3395 11:00~15:00 定休日/木曜日

店番⑥ **ラーメン壺番亭**



長州ラーメンフェスタで準優勝！竹野内豊さんも食べた濃厚煮玉入りラーメン。今年もドロドロのスープをどうぞ。
お陰様で33周年を迎えました。

濃厚煮玉入りラーメン

福岡県直方市知古 3-1-44
0949-24-0473 11:00~22:00 定休日/月曜日のみ 16:00まで

店番⑬ **麺屋 心 SHIN**



イベントで人気の地鶏塩ラーメンで勝負します。豚骨ラーメンを食べられた後の骨休みに塩ラーメンを是非味わって頂きたい。

地鶏塩ラーメン

福岡県鞍手郡鞍手町八尋 1242-2
0949-42-3393 11:00~20:00 月・木 11:00~14:00 定休日/無し

店番⑦ **長浜ラーメンとん平**



とん平ラーメンの魅力はその「食べやすさ」にあります。とん平が追求し続ける王道の一杯。本物のラーメンを味わって頂きたい為、トッピングはシンプルにチャーシューとネギのみ。スープはこってりだけど、くどくなく、麺は北九州でも屈指の細さ。30年経った今でも日々進化しています

豚骨ラーメン

福岡県北九州市小倉南区津田新町 2-15-14
093-472-1055 11:00~20:45 定休日/月曜日

店番⑭ **ラーメンおいげん**



頭骨を10時間砕きながら炊き込み、同じ骨を更に10時間炊き込み、ブレンド。とろみを感じる程の濃度、香りも豚骨らしさを重視しています。味わい深い炙りチャーシューは食べた瞬間に肉の旨味と香ばしさが口いっぱい広がります。

豚骨ラーメン

ゲスト店舗の為、投票はありません。
福岡県福岡市中央区警固 1-13-1
092-714-1933 11:00~16:00 17:00~4:00 定休日/無し