

全国の**達麺**シリーズが 大集合!!

達麺 新潟背脂醤油ラーメン



新潟県のご当地ラーメンである「燕三条系ラーメン」をカップ麺で再現した一品です。スープは地元新潟県産の濃口醤油をベースに、煮干しのダシをしっかりと効かせ風味豊かな味わいに。

達麺 熟成き博多とんこつラーメン



博多豚骨ラーメンらしさを麺質で追求した本格ストレートノンフライ麺。福岡県の一番食品株式会社と共同開発のスープです。

達麺 青森煮干し中華そば



青森で昔から食べられているスッキリとしたからも煮干のダシが強い醤油ラーメンをカップ麺で再現。スープの煮干ダシを強くして、青森のお店で

達麺 京都背脂醤油味



京都のご当地ラーメンである「背脂醤油味」のラーメンをカップ麺で本格再現した一品です。2種の醤油をベースに、濃厚な背脂の甘みと唐辛子のピリッとした辛みを絶妙に効かせたスープは、やみつきになる味わいです。

達麺 仙台辛味噌ラーメン



芳醇な香りと強い旨味が特徴の仙台味噌をベースに、あと引く辛さをついた辛味噌スープで、シャキシャキとした生タイプのモヤシ具材との相性が抜群な一品です。

達麺 富山ブラック



真っ黒なスープが特徴の富山県の人気ご当地ラーメン。富山県の山元醸造株の濃口醤油を100%使用し、背脂を加えることでコクと旨味をしっかりと効かせました。

達麺 喜多方ラーメン



独特的の平打ち麺とチャーシューダレの旨さを忠実に再現しました。あっさりした中にもコクがある醤油味スープに手打ち風の幅広の麺が特徴です。

達麺 和歌山中華そば



和歌山県のご当地ラーメンをカップ麺で本格再現した一品です。濃口醤油と濃厚な豚骨を合わせた豚骨醤油スープは、まるやかでコク深い味わいに仕上げました。

達麺 奈良天理スタミナーメン



スープは豚骨ベースの醤油味で、ニンニクや豆板醤で辛さとパンチを加えました。麺はつるつるモチモチとした生麺のような食感が自慢のノンフライ麺で、中細の麺とピリ辛スープとの相性は抜群です。

達麺 佐野らーめん



佐野らーめんの特徴である平打ち麺を再現。レトルト具材のチャーシュー、メンマ入り。すっきりとしながらも畜肉の旨みを感じる醤油のこないうスープ。

達麺 長崎ちゃんぽん



豚骨ベースに海鮮の旨味とゆめ野菜の風味をしっかり効かせた、濃厚かつまろやかな味わいのスープです。麺はちゃんぽん麺らしさをとことん追求した、モチモチとした食感とコシが自慢の極太麺です。

達麺 横浜とんこつ家



とんこつエキスの濃厚な風味とボーグラ・チキンラの旨味をベースに、本醸造濃口醤油を使用したバランスの良いスープで家系の豚骨醤油を再現しました。

達麺 札幌濃厚味噌ラーメン



スープには北海道産の味噌を使用し、器に広がるほどたっぷりのワードとニンニクでパンチの効いた味わいに。麺はコシの強いノンフライ麺で、太麺が濃厚スープによく絡みます。

達麺 函館塩ラーメン



北海道3大ラーメンの1つ、函館ラーメンをカップ麺で再現しました。ボーグとチキンの旨味に北海道産昆布やホタテなどの魚介の旨味をたっぷり効かせたスープは、スッキリしながらも奥行きのある味わいです。

達麺 千葉竹岡式らーめん



チャーシューの旨味がつまった醤油ダレと薬味の玉ねぎが特徴の千葉県のご当地ラーメンが達麺シリーズに仲間入りです。

達麺 尾道中華そば



広島県の人気ご当地ラーメンである「尾道ラーメン」をカップ麺で再現した一品です。本醸造濃口醤油を使用し、背脂を加えたコク深くキレのある味わいの醤油スープです。

達麺 信州味噌ラーメン



長野県内産食材にこだわり、スープに長野県産信州味噌を使用するのもとより、具材の野沢菜清けやぶなしめい、別添の唐辛子にも長野県の「八幡屋崎五郎七味唐辛子」を使用しています。

達麺 横浜サンマー麺



横浜を中心とする神奈川県のご当地ラーメン「サンマー麺」をカップ麺で再現しました。スープは醤油をベースにオイスターの旨みとごま油の風味を効かせ、味に厚みをもたらせました。

達麺 静岡焼津かつおラーメン



ラーメン店でトレンドである魚介豚骨スープに焼津産鰹節だしの旨みを効かせ、トッピングを見た目を華やかにする焼津産鰹節を入れました。

達麺 名古屋台湾ラーメン



愛知県が誇る「なごやめし」の代表格「台湾ラーメン」をカップ麺で再現します。