



**12月19日（金）販売開始「米粉ラーメン開発プロジェクト」で
完成した3種類の米粉ラーメンを県内3店舗で期間限定販売します。
～報道機関を対象とした米粉ラーメン試食会を12月16日（火）開催～**



©やなせたかし

県では、米粉の普及拡大に向けて、産学官が連携して米粉の魅力や特徴をPRするため、現在、「米粉ラーメン開発プロジェクト」を進めています。
開発した3種類の米粉ラーメンを、県内ラーメン店舗3店舗で販売します。
販売にあたり、報道機関を対象とした米粉ラーメンの試食会を行い、県立新潟中央高等学校の生徒がメニュー名を正式発表します。

記

1 米粉ラーメンの店舗販売について

(1) 販売期間

令和7年12月19日（金）から令和8年2月15日（日）までの期間中、
金・土・日曜日のみ販売（各日、各店舗限定10食販売）

(2) 販売店舗及び米粉ラーメン（県内3店舗）

店舗名	新潟中央高等学校生徒考案のメニュー名
海老寿 DELUX（新潟市）	特濃 EBI 米 MISO（えびまいみそ）ラーメン
中華そば石黒（新潟市）	だし薫る！渾身のカレーつけ麺 ～2種の麺食べ比べ～
麻婆たまる屋イオンモール 新発田店（新発田市）	おなかにたま～る納豆マーボーメンう米辛（まいから）食べてミソ！

※詳細は、別添「リーフレット」を参照ください。

2 米粉ラーメンの試食会（報道機関対象）について

(1) 日 時

令和7年12月16日（火）午前10時から（60分程度）

(2) 会 場

新潟調理師専門学校内（新潟市中央区東幸町8丁目8）

(3) 内 容

- ア 本プロジェクト活動報告（県、新潟中央高等学校生徒、新潟拉麺協同組合・片山貴宏理事）
- イ 調理室内で米粉ラーメンの調理過程撮影（米粉麺の湯切り、ラーメンの盛付など）
- ウ 米粉ラーメン試食（試食は、撮影用に1社につき、各ラーメンを1杯ずつ提供）
- エ 取材（県、新潟中央高等学校生徒、新潟拉麺協同組合・片山理事、製麺工場、ラーメン店舗）

(4) 試食会参加申込

注：参加者が、変更になる場合もあります。

試食会の参加、取材ご希望の際は、12月15日（月）正午までに、別紙2「参加申込書」を記入のうえ、担当へ提出ください。入構方法等を個別に連絡します。

米粉PRキャラクター「コメパンマン」



©やなせたかし

本件についての問い合わせ先

販売戦略班（食品産業担当）安達、今泉
（直通）025-280-5963（県庁内線）2953

米粉ラーメン開発プロジェクトについて



1 趣 旨

県産米粉を使った身体に優しいグルテンフリー米粉麺で作る美味しい新潟ラーメンの完成を目指すプロジェクトです。
 米粉の生産量全国1位、ラーメン王国である本県発、産学官が連携した取組として「米粉ラーメン※」を開発、店舗販売を目指します。

※ 麺の食感やスープとの相性等の観点で、米粉麺の原材料の配合を試行錯誤し、最終的に県産米粉に国産米粉やでんぷん粉等を練り合わせた生地を製麺した「グルテンフリー米粉麺」^注を開発。
 開発した米粉麺は、フォーとは食感が異なり、また、小麦粉のようにつなぎのグルテンを含まないため、開発難易度が非常に高い。
注：同一製造ラインで小麦を使用した製品を製造

2 内 容

- ・ 県産米粉を使用した米粉麺の開発
- ・ 米粉麺に合う米粉ラーメンの開発
- ・ 米粉ラーメンの販売（県内3店舗）

米粉麺の開発	米粉ラーメンの開発・販売(監修)	若年層の視点で開発を助言
 阿部幸製菓株式会社 <ul style="list-style-type: none"> ・ 阿部幸製菓のグループとなった川崎食品グループが、グルテンフリー米粉麺を開発 ・ めざましテレビ「FNSご当地うま撮グランプリ」で全国3位（令和5年度実績）【海老寿DELUX】海老味噌ラーメン 	 新潟拉麺協同組合 <ul style="list-style-type: none"> ・ ラーメン業界の地位向上、ブランド力の向上を目指した新潟ラーメンの店主団体 ・ 新潟拉麺協同組合・片山貴宏理事が全体を監修 	県立新潟中央高等学校食物科生徒 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食に関わる専門科目を学ぶ、食物科の3年生11人が参加 ・ 米粉麺を試食するなど、麺に合うスープのアイデア出しや、米粉ラーメンのメニュー名を考案

3 スケジュール(予定)

月	項 目	内 容
8/5	米粉麺開発	米粉麺開発工場を公開
9/19	試食 意見交換	新潟中央高等学校食物科の生徒が米粉麺を試食、新潟拉麺協同組合と意見交換を実施
11/19	試食 メニュー名考案	米粉ラーメンの販売店舗発表、新潟中央高等学校食物科の生徒が米粉ラーメンを試食し、メニュー名考案
12/16	試食会	米粉ラーメンのメニュー名発表、試食会開催(報道機関対象)
12/19	米粉ラーメン 販売開始	県内ラーメン店舗3店舗で販売 ※販売期間は、12月19日(金)～2月15日(日)までの期間中、金・土・日曜日のみ販売(各日、各店舗限定10食販売)
2月	座談会	新潟拉麺協同組合・片山理事、米粉麺製造の阿部幸製菓グループを交えて座談会を開催(総務省・家計調査「1世帯当たりのラーメン年間支出額」の結果発表時期に併せて実施予定)

※ 進捗状況に応じて実施時期等に変更の可能性があります。

都度、プレスリリース等を通じてお知らせの予定です。



新潟県食品・流通課 食品産業担当宛て

取材申込書

12/16（火）米粉ラーメン試食会（米粉ラーメン開発プロジェクト）

1 12/16（火）米粉ラーメン試食会参加者情報	
社名	
所在地	
担当者	
電話番号	
FAX 番号	
メールアドレス	
参加人数	
2 放送（掲載）予定の媒体に関して	
媒体種目	<input type="checkbox"/> 新聞 <input type="checkbox"/> ラジオ <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> 情報誌 <input type="checkbox"/> 地域誌 <input type="checkbox"/> WEBメディア <input type="checkbox"/> その他（ ）
媒体名	
放送（掲載）予定日	<input type="checkbox"/> 年 月 日 <input type="checkbox"/> 未定

12/15（月）正午迄に、取材申込書を記入のうえ、
下記 FAX または、メールにて提出してください。

FAX : 025-280-5548 メール : ngt060040@pref.niigata.lg.jp

【問合せ先】新潟県農林水産部 食品・流通課 食品産業担当
担当：安達、今泉（電話番号：025-280-5963）

【完成した米粉ラーメン】



「海老寿DELUX（えびすデラックス）」
（新潟市中央区）

【メニュー名】
「特濃EBI米MISO
（えびまいみそ）ラーメン」

- ・ 佐渡産南蛮海老をダシに使用し、エビフライも載せて贅沢で華やかな見た目に
- ・ 県立新潟中央高等学校の生徒へのアンケートで、要望の多かった味噌ベースの味付け



「中華そば石黒」
（新潟市中央区）

【メニュー名】
「だし薫る！渾身のカレーつけ麺
～2種の麺食べ比べ～」

- ・ 濃厚な動物系ダシに、米粉との相性を考えてカレー風味に味付け
- ・ 米粉麺と中華麺の合い盛りで、麺の風味や食感の違いを楽しめる



「麻婆たる屋イオンモール新発田店」
（新発田市）

【メニュー名】
「おなかにたま～る納豆マーボーメン
う米辛（まいから）食べてミソ！」

- ・ 店の看板メニュー「背油マーボーメン」を米との相性を考え、味噌ベースに変更し味付け
- ・ 納豆のネバネバと麻婆のトロトロが米粉麺に絡んで、のど越し抜群