

**8 月 1 日（土）販売開始「米粉ラーメン開発プロジェクト」で
開発された 9 種類の米粉ラーメンが県内 9 店舗で期間限定販売されます
～報道機関を対象とした試食会を 7 月 30 日（木）に開催～**

©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。

プロジェクトで開発された 9 種類の米粉ラーメンが、県内ラーメン店舗 9 店舗で販売されます。

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うとともに、県立新潟中央高等学校の生徒が考案した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 8 年 8 月 1 日（土）から令和 8 年 9 月 30 日（水）まで
※ 一部店舗は、上記期間中の金・土・日曜日のみ販売

(2) 販売店舗及び米粉ラーメン

県内 9 店舗で 9 種類の米粉ラーメンを販売
※ 詳細は、別添「告知ポスター」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 8 年 7 月 30 日（木）午前 10 時から（60 分程度）

(2) 会 場

県立新潟中央高等学校内
（新潟市中央区学校町通 2 番町 5317 番地の 1）

(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、新潟ラーメン伝道師 片山貴宏氏）
- イ 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（撮影・試食用に 9 種類のラーメンを提供）
- エ 取材（県、新潟中央高等学校生徒、新潟ラーメン伝道師 片山貴宏氏、ラーメン店舗）

注：内容が、変更になる場合もあります。

(4) 試食会参加申込

試食会の参加をご希望の際は、7 月 29 日（水）午後 3 時までに、以下の担当へご連絡ください。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



（今年度の告知ポスター）

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・経緯

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し、令和7年度から開始したプロジェクトです。

米粉用米の生産量全国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」の普及を目指します。

令和7年度は、グルテンフリー米粉麺を開発し、冬に合う米粉ラーメンを販売しましたが、今年度は、米粉麺の特長「ツルツル・モチモチ食感、サッパリ食べられる」を生かして、夏場でも美味しく食べられる米粉ラーメンを開発し、米粉ラーメンの種類や店舗数も増やして販売します。

【令和7年度に開発した米粉麺】

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

(ア) 次の3種類の米粉麺を使用したラーメンを県内9店舗（9種類）で販売

① グルテンフリー米粉麺（R7開発）

令和7年度に米粉ラーメン開発プロジェクトで開発した米粉麺

② グルテンフリー米粉麺（既製品）

グルテンフリー米粉麺専用工場（阿部幸製菓グループ）で製造した米粉麺

③ 米粉と小麦粉のミックス麺（新規）

自家製麺所のあるラーメン店舗が製造する独自配合のオリジナル米粉麺

(イ) プロジェクト参画メンバー

片山貴宏氏 (新潟ラーメン伝道師)	県立新潟中央高等学校食物科生徒 (米粉ラーメン探究チーム2期生)
米粉ラーメンプロジェクト全体を監修（R7から継続）	・食物科の3年生12人が参加 ・米粉ラーメンを試食し、メニュー名考案

3 スケジュール

月	項 目	内 容
7/7	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
7/30 【今回】	試食会	米粉ラーメンのメニュー名発表、試食会(報道機関対象)
8/1～	販売開始	県内ラーメン店舗9店舗で販売 ※販売期間は、8～9月(夏季限定)
10月	結果報告会	新潟ラーメン伝道師・片山氏が、米粉ラーメンプロジェクトの販売実績等を報告 (新潟中央高等学校食物科の生徒も参加予定)

※ 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。



今年のテーマは
「ツルツル・
モチモチ食感、
サッパリ」

新潟県産米粉を
使用した3種類の
米粉麺をご用意

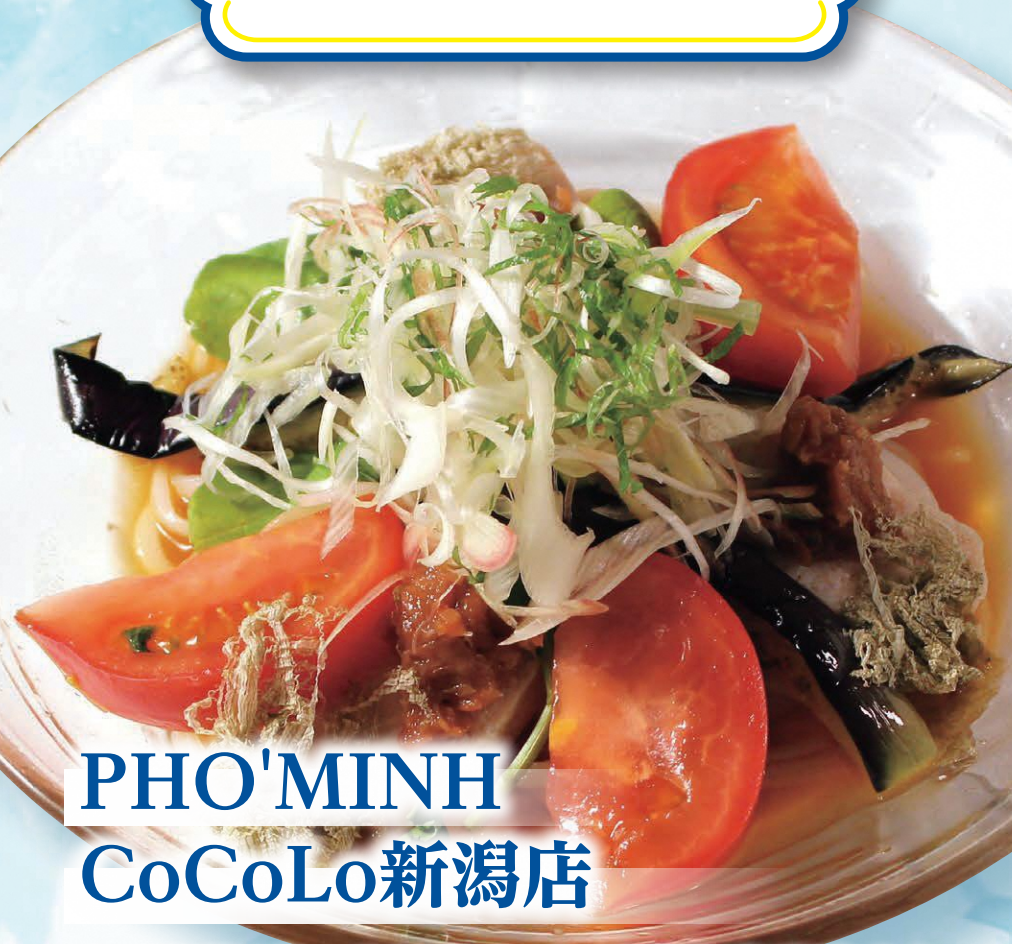
米粉PRキャラクター
コメパンマン

©やなせたかし



- G R7プロジェクトで開発したグルテンフリー米粉麺
※同一製造ラインで小麦を使用した製品を製造
- G 専用工場で製造したグルテンフリー米粉麺
- M 米粉×小麦粉を独自配合したオリジナル麺

冷た〜いラーメン



PHO'MINH
CoCoLo新潟店

もちり!ちゅるり!ミョウガ香る味噌冷やし

G ¥980(税込)



笑美寿亭

サッパリ&クリーミー!
旨辛ビビン麺

G ¥980(税込)

中華食堂よしだ屋
フレスポ赤道店

ゴマ香る野菜ゴロシャキ
豆乳担々麺

M ¥1,200(税込)



米粉ラーメン 開発プロジェクト 再始動!



元祖新潟濃厚味噌
東横本店

元祖!越後米粉味噌らーめん

G ¥1,080(税込)

麺や来味

夏色ビーツ&トンコツ

G ¥1,050(税込)

金・土・日曜、
各日10食限定



海老寿DELUX

海の恵みと麺香る 海老塩ラーメン

G ¥1,080(税込)



温か〜いラーメン

販売期間 2026年

8月1日土~
9月30日水

夏場に美味しく
食べられる
米粉ラーメン!



つけ麺・
焼きラーメン



中華そば 満月巻店

ちゅるん!煮干し米粉つけ麺

M ¥1,200(税込)

元祖新潟濃厚味噌
東横小千谷店

TOMATO×MISO
濃厚洋風つけ麺

G ¥1,080(税込)



中華菜館 よ志だ
イオン東店

夏に食べタイ!
魚介たっぷりパッタイ!

M ¥1,200(税込)



産学官連携「米粉ラーメン開発プロジェクト」

新潟ラーメン伝道師・片山貴宏 × 阿部幸製菓(株) × (株)ミナトFS × (有)来味 × 新潟県立新潟中央高等学校 × 新潟県



新潟ラーメン伝道師の片山さんから商品名の考え方のレクチャーを受けました!



参加ラーメン店さんの美味しい米粉ラーメンを広める為に私たちが商品名を考えました!

新潟県立
新潟中央高等学校食物科
「米粉ラーメン探究チーム 第2期生」

お問い合わせ

「米粉ラーメン開発プロジェクト」については
新潟県農林水産部食品・流通課
Tel025-280-5963

※米粉ラーメンの販売等に関しては、
各店舗へお問い合わせ下さい。

県HP

