

全麺8発第23号
令和8年7月吉日

組 合 員 各 位

全国製麺協同組合連合会
会 長 鳥 居 憲 夫
(公 印 略)

「ラーメン コンペティション 日本 2026 ー国内産小麦使用
生中華麺品評会ー」へのご出品について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、標題の件につきましては、本年度において第5回目となります国内産小麦を使用した生中華麺を対象としました品評会を開催いたします。

今回も前回同様に対象製品を国内産小麦粉100%と70%以上使用部門を設けて実施いたします。

国内産小麦粉に他の原料(混合)、添加物(麺質改良等)等を使用したアイデア、バラエティー(多様性)に富んだ製品の紹介と、本品評会が新たに製品開発の機会となり、品質向上が図られ消費者の皆様にご喜ばれる製品造りに繋がることを期待しております。

つきましては、別添の「品評会募集要項」の内容をご確認いただき、是非ともご参加(ご出品)をいただきますようお願い申し上げます。

また、今回も来客数が毎回前年を超える人気イベントである「ラーメン産業展(東京、大阪開催)」に出展し、品評会への出品いただいた製品を展示いたします。

ご出品をいただけます場合は、募集要項をご覧ください、別添の「申込書」に必要事項をご記入のうえ、8月10日(月)までに、全国製麺協同組合連合会事務局へFAX、メール等によりご送付くださいますようお願いいたします。

敬具

【お問い合わせ先】
全国製麺協同組合連合会
事務局(担当: 滝井、吉原)
〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3
TEL 03-3634-2255 FAX 03-3634-1930
Eメール info@zenmenren.or.jp

ラーメン コンペティション 日本 2026
ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

募 集 要 項

令和8年7月吉日
全国製麺協同組合連合会

1. 開催概要

◆審査会

- ・外観、官能審査

令和8年9月3日（木） 江東区総合区民センター 7階 調理室

- ・順位の決定

令和8年9月18日（金） 森下文化センター

◆展示会

- ・ラーメン産業展 in Japan (FOOD STYLE Japan 2026)

令和8年9月30日(水)、10月1日(木)、2日(金)

東京ビッグサイト 東ホール

※ 試食会を実施。(過去の品評会上位入賞製品を対象予定)

- ・第66回全国製麺業者東京大会

令和8年11月4日(水) 明治記念館 2F

- ・ラーメン産業展 in Kansai (FOOD STYLE Kansai 2026)

令和9年1月27日(水)、28日(木)

インテックス大阪

◆表彰式

- ・令和8年11月4日(水)

「第66回全国製麺業者東京大会 -めん 2026年 in とうきょう-」
の式典において実施。

2. 出品資格

- ・生麺類製造事業者
- ・過去に食品表示法、食品衛生法等に違反していないこと。

3. 出品条件

●A：国内産小麦粉100%部門

項 目	内 容
対 象	国内産小麦粉100%使用の生中華麺（生・半生・生冷凍）
副原料・添加物	小麦粉重量の3%未満（かんすい・保存目的の添加物は除外）
茹で時間	8分以内
区 分	I類：湯切り後、そのままスープへ投入する II類：湯切り後、水洗いする

●B：国内産小麦粉70%以上部門

項 目	内 容
対 象	国内産小麦粉70%以上使用の生中華麺（生・半生・生冷凍）
副原料・添加物	小麦粉重量の30%未満（かんすい・保存目的の添加物は除外）
茹で時間	8分以内
区 分	I類：湯切り後、そのままスープへ投入する II類：湯切り後、水洗いする

4. 出品申込について

◆記載必須項目

- ・出品部門：A国内産小麦粉100%部門／B国内産小麦粉70%以上部門
- ・出品区分：I類／II類
- ・用途（例：とんこつ用、つけ麺用、冷やし中華用など）
- ・製品名
- ・製品区分（小売用／業務用／品評会用）
- ・使用する国内産小麦粉の商品名・製粉会社名
70%以上部門は国内産小麦粉の使用%を記載
複数銘柄を使用する場合は全て記載
- ・加水量（小麦粉100%に対して）
- ・かんすい（ボーメ度もしくは小麦粉100%に対して）
- ・国内産小麦粉以外の原材料、副資材、添加物等
- ・めん線（切り刃の番手、厚み）
- ・茹で時間（8分以内）
- ・PRポイント（独自性・新規性・開発背景など）
記載がない場合、評価項目であるPRポイントがゼロになります。
- ・茹で方の注意事項（冷凍麺の場合、解凍方法などの注意事項）

5. 出品可能数・出品料

- ・国内産小麦粉100%部門：1事業所2品以内
- ・国内産小麦粉70%以上部門：同上
＊100%部門でI類2品もしくはI類1品、II類1品が出品可能。
- ・出品料：1品 5,000円

6. 今後必要な出品物の数量（1食 80g～150g程度の個包装）

用 途	必要数量
9月3日審査会	4食
東京ビッグサイト展示会	4食
東京全国大会	2食
大阪インテックス展示会	2食

＊詳細は適宜、事務局からご連絡いたします。

7. 申込方法

「申込書」に必要事項を記入し、令和8年8月10日（火）までにFAXまたはメールにて事務局まで送付願います。

WORD原紙が必要な場合はメールで事務局まで依頼してください。

なお、当会HPトップの「お知らせ」にも申込書を載せておりますので、
そちらもご使用いただけます。【WORDのパスワード：kumiai】

・申込先

全国製麺協同組合連合会 事務局

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3

電 話 03-3634-2255

F A X 03-3634-1930

Eメール info@zenmenren.or.jp

8. 審査基準

審 査 項 目	配 点
① 外観（色、光沢、肌荒れ等）〈生の状態〉	10点
② 外観（色、光沢、肌荒れ等）〈茹で上げ又は水洗い後〉	10点
③ 食感（粘弾性）	10点

④ 〃 (滑らかさ)	10点
⑤ 風味 (香り、匂い)	10点
⑥ 食味 (味わい)	10点
⑦ 用途適性	10点
⑧ PRポイント (独自性、新規性、特色性) (商品化理由：地産地消、地域活性化、地域内連携 等) ※ 記載がない場合は0点となります。	10点

9. 表彰

- ◆審査結果を総合し、成績優秀なものについては次の賞を授与する。

但し該当がない場合もある。

- ・農林水産省大臣官房総括審議官
- ・ラーメン文化振興議員連盟会長
- ・製粉協会会長
- ・一般財団法人製粉振興会理事長
- ・協同組合全国製粉協議会会長
- ・全国農業協同組合連合会理事長
- ・一般社団法人全国米麦改良協会会長
- ・一般社団法人日本ラーメン協会理事長
- ・全国製麺協同組合連合会会長
- ・その他 (ラーメン評論家、審査長 等)
- ・全国製麺協同組合連合会金賞 (品評会実行委員会委員長名)

- ◆受賞者の公表

11月4日の明治記念館での表彰式の場合において公表いたします。

- ◆受賞者への内示

10月初旬に受賞者の皆様へは電話にてご連絡いたします。

※ 受賞者の方は11月4日の表彰式へのご参加をお願いいたします。

- ◆賞の表示について

全麺連会長賞、金賞については販売している商品に表示しても問題はございません。

10. 受賞された組合員の成功事例

- ◆成美製麺 (石川県野々市市)：野々市市観光物産協会の野々市ブランドに認定され、土産物として商品化。野々市ブランドパンフに掲載。
- ◆相馬製麺所 (新潟県新潟市)：新潟市農林水産部が報道各社に農林水産大臣官房長賞を受賞した相馬製麺所の「市長表敬訪問」を案内した。それにより地元TV、地元新聞に掲載された。
- ◆石川製麺所 (栃木県鹿沼市)：市長への表敬を行い、鹿沼市長らをお招きして、受賞報告ならびに実食会を開催した模様が地物との新聞に掲載された。

以 上

【事例・成美製麺】

NEW 野々市市 認定番号第 21 号 成美製麺（なるみせいめん）の生中華麺



野々市市内で2017年に創業した成美製麺。全国品評会での連続上位入賞は揺るぎない実績。国内産小麦に誇りを懸け、「令和の麺職人」が至高の麺を打ち上げる。



【事例・相馬製麺所】

2025 年 12 月 18 日 毎日新聞



中原八一市長（左から3人目）に最高賞受賞を報告する相馬製麺所の相馬正人社長（同4人目）＝新潟市役所で2025年12月17日、特崎修一撮影

国産小麦を使用した生中華麺の品評会「ラーメンコンペティション日本2025」で、最高賞の農林水産大臣官房長賞に輝いた相馬製麺所（新潟市東区）の相馬正人社長らが17日、新潟市役所を訪問し、中原八一市長に受賞を報告した。

中原市長は「新潟のラーメンを支えてくださり感謝する。多彩なラーメンは新潟市の食のコンテンツの一つ。皆さんの努力が

2026 年 1 月 6 日新潟日報

ラーメンコンペで日本一！相馬製麺所（新潟市東区）自信作の太麺で最高賞、国産小麦70%以上部門

2026/1/6 23:00 （最終更新: 2026/1/7 9:09）

昨年秋に東京で開かれた生中華麺の品評会「ラーメンコンペティション日本」で、新潟市東区の相馬製麺所が最高賞の農林水産省大臣官房長賞を受賞した。国産小麦粉を70%以上使用した温麺の部門に出品。市内のラーメン店から注文を受けて製造した自信作の太麺で初の栄冠を手にした。



相馬製麺所の愛ハート麺



NIIGATA CITY - Press Release

新潟市報道資料

令和7年12月9日

食と花の推進課

報道各位

市長表敬訪問のお知らせ

「ラーメンコンペティション日本 2025 農林水産省大臣官房長賞」

受賞の報告

「株式会社相馬製麺所」が全国製麺協同組合連合会主催の「第4回ラーメンコンペティション日本 2025 ー国産小麦使用生中華麺品評会ー」国内産小麦粉70%以上使用部門で **最高位である農林水産省大臣官房長賞**を受賞したことの報告のために市長を表敬訪問いたします。

ぜひ皆さまから取材いただきますようお願い申し上げます。

【事例・石川製麺所】

2024 年 12 月 5 日 下野新聞

全国2位の麺はいかが 鹿沼の石川製麺所が市長ら招き受賞報告実食会 特製しょうゆスープと共につるり

2024/12/27

写真

📌 ポストする 📌 シェアする 📌 LINEで送る 📌



ラーメンコンペティション日本2024で全国
製麺所は26日、取引先である市内のラーメン店「
いち」市長らを招き受賞報告実食会を開いた。

生ラーメン「麦焦がし麺」が部門2位 鹿沼の石川製麺所 コンペティ ション日本2024

2024/12/23

写真

📌 ポストする 📌 シェアする 📌 LINEで送る 📌



写真提供は「麦焦がし麺」を盛り出す石川製麺所。

【鹿沼】国産小麦粉を使用した生中華麺の品評会「ラーメンコンペティション日本2024」で、
石川製麺所（今宮町）の生ラーメン「麦焦がし麺」が部門2位に相当する「ラーメン文化景観協議会会長賞」に輝いた。

栃木県鹿沼市



01/08

☆☆☆☆☆ 0.00

0件



【ふるさと納税】麦焦がし麺 6食セット

ラーメンコンペティション日本にて全国2位受賞！さらに、全出品物の中
から選ばれ、ラーメン評論家特別賞をダブル受賞！
栃木県産小麦粉100%生ラーメン！卵不使用！

39ショップ

栃木県鹿沼市【ふるさと納税】

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメンコンペティション 日本 2026

ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

〔A：国内産小麦粉100%部門 申込書〕

お申込み日	2026年 月 日		
所属組合名			
会社名			
代表者名			
住所			
連絡先	担当者		FAX
	電話		Eメール

A：国内産小麦粉100%部門 1社 2製品まで

【出品 No. 1】

空欄・記入漏れが無いようにお願いいたします。

区分	I類（温食） ・ II類（冷食） 〈どちらかを○で囲んでください。〉	用途	（例：醤油ラーメン、冷やし中華 等）
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	（ ）小売用 （ ）業務用 （ ）品評会用に製造		
使用国内産 小麦粉	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商 品 名	①	（主要小麦産地： ）
		②	（主要小麦産地： ）
		③	（主要小麦産地： ）
	（上記商品の） 製粉会社名	①	
		②	
③			
加 水 量	小麦粉100%に対して（ ）%		
かんすい濃度	ボーメ度（ ） もしくは小麦粉100%に対して（ ）%		
使用副資材、 及び、添加物	（募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。） 小麦粉重量に対し3%未満であること。但し、かんすい、及び保存性を高める（細菌抑制）のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。		
めん線	切刃（ ）番、厚み（ mm ）		
茹で時間	分 秒 ※ 8分以内が条件 （家庭用のガス器具(火力)で茹でることを考慮願います。）		
PRポイント ・ 特色、独自性、新規性等 ・ 商品化に至った経緯（地産地消、地域活性化、地域内連携）等	【評価項目となっておりますので必ずご記入ください。記載がないと評価がゼロになります。】		
審査会時の めんのゆで方の 注意事項	（特に注意する事がありましたらご記入ください。）		

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメンコンペティション 日本 2026

ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

〔A：国内産小麦粉100%部門 申込書〕

お申込み日	2026年 月 日		
所属組合名			
会社名			
代表者名			
住所			
連絡先	担当者		FAX
	電話		Eメール

A：国内産小麦粉100%部門 1社 2製品まで

【出品 No. 2】

空欄・記入漏れが無いようにお願いいたします。

区分	I類（温食） ・ II類（冷食） 〈どちらかを○で囲んでください。〉	用途	（例：醤油ラーメン、冷やし中華 等）
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	（ ）小売用 （ ）業務用 （ ）品評会用に製造 ※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
使用国内産 小麦粉	商品名	①	（主要小麦産地： ）
		②	（主要小麦産地： ）
		③	（主要小麦産地： ）
	（上記商品の） 製粉会社名	①	
		②	
		③	
加水量	小麦粉100%に対して（ ）%		
かんすい濃度	ボーメ度（ ） もしくは小麦粉100%に対し（ ）%		
使用副資材、 及び、添加物	（募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。） 小麦粉重量に対し3%未満であること。但し、かんすい、及び保存性を高める（細菌抑制）のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。		
めん線	切刃 （ 番 ） 、厚み （ mm ）		
茹で時間	分 秒 ※ 8分以内が条件 （家庭用のガス器具(火力)で茹でることを考慮願います。）		
PRポイント ・ 特色、独自性、新規性等 ・ 商品化に至った経緯（地産地消、地域活性化、地域内連携）等	【評価項目となっておりますので必ずご記入ください。記載がないと評価がゼロになります。】		
審査会時の めんのゆで方の 注意事項	（特に注意する事がありましたらご記入ください。）		

(申込先: 全国製麺協同組合連合会 FAX: 03-3634-1930)

ラーメン コンペティション 日本 2026

ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

〔B: 国内産小麦粉70%以上使用部門 申 込 書 〕

お申込み日	2026年	月	日
所属組合名			
会 社 名			
代 表 者 名			
住 所			
連 絡 先	担当者	FAX	
	電 話	Eメール	

B:国内産小麦粉70%以上使用部門 1社 2製品まで

【出品 No. 1】

空欄・記入漏れが無いようにお願いいたします。

区 分	I 類 (温食) ・ II 類 (冷食) (どちらかを○で囲んでください。)	用 途	(例: 醤油ラーメン、冷やし中華 等)
製 品 名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	() 小売用 () 業務用 () 品評会用に製造		
使用国内産 小麦粉 【 ____%使用】	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商 品 名 (使用している 国内産小麦粉)	①	(主要小麦産地:)
		②	(主要小麦産地:)
		③	(主要小麦産地:)
	(上記商品の) 製粉会社名	①	
		②	
③			
加 水 量	小麦粉100%に対して(%)		
かんすい濃度	ボーメ度 () もしくは小麦粉100%に対し (%)		
国内産小麦粉以外 に使用した原材料 、副資材、添加物	(募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。) 国内産小麦粉以外に使用する原材料(輸入小麦等)、副原料については使用原材料等総重量の30%以下であること。但し、かんすい、保存料等の添加物等は除外する。		
めん線	切刃 (番) 、厚み (mm)		
茹で時間	____分 ____秒 ※ 8分以内が条件 (家庭用のガス器具(火力)で茹でることを考慮願います。)		
PRポイント ・ 特色、独自性、新規性等) ・ 商品化に至った経緯 (地産地消、地域活性化、地域内連携) 等	【 評価項目となっておりますので必ずご記入ください。記載がないと評価がゼロになります。】		
審査会時の めんのゆで方の 注意事項	(特に注意する事がありましたらご記入ください。)		

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメン コンペティション 日本 2026

ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

〔B：国内産小麦粉70%以上使用部門 申 込 書 〕

お申込み日	2026年 月 日		
所属組合名			
会 社 名			
代 表 者 名			
住 所			
連 絡 先	担当者		FAX
	電 話		Eメール

B：国内産小麦粉70%以上使用部門 1社 2製品まで

【出品 No. 2】

空欄・記入漏れが無いようにお願いいたします。

区 分	I類（温食） ・ II類（冷食） （どちらかを○で囲んでください。）	用 途	（例：醤油ラーメン、冷やし中華 等）
製 品 名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	（ ）小売用 （ ）業務用 （ ）品評会用に製造		
使用国内産 小麦粉 【 %使用】	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商 品 名 （使用している 国内産小麦粉）	①	（主要小麦産地： ）
		②	（主要小麦産地： ）
		③	（主要小麦産地： ）
	（上記商品の） 製粉会社名	①	
		②	
③			
加 水 量	小麦粉100%に対して（ % ）		
かんすい濃度	ボーメ度（ ） もしくは小麦粉100%に対して（ % ）		
国内産小麦粉以外 に使用した原材料 、副資材、添加物	（募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。） 国内産小麦粉以外に使用する原材料（輸入小麦等）、副原料については使用原材料等総重量の30%以下であること。但し、かんすい、保存料等の添加物等は除外する。		
めん線	切刃 （ 番 ） 、厚み （ mm ）		
茹で時間	分 秒 ※ 8分以内が条件 （家庭用のガス器具（火力）で茹でることを考慮願います。）		
PRポイント ・ 特色、独自性、新規性等） ・ 商品化に至った経緯（地産地消、地域活性化、地域内連携） 等	【 評価項目となっておりますので必ずご記入ください。記載がないと評価がゼロになります。】		
審査会時の めんのゆで方の 注意事項	（特に注意する事がありましたらご記入ください。）		

