

全国有名ラーメン、うどん店出店!

国内産小麦で出来た絶品パン!

大麦β-グルカンの健康パワー! 冬はホットに、おいしい麦茶!

あなたは日本の麦を食べたことがありますか?

こだわりのうまみ、素材のつよみ。

# 日本の麦の底力

2015

今年も開催!



## 入場無料! 国産麦の魅力 ラーメン・うどん・パン 大麦食品 多数出店!

出店店舗 ◀ 本場の味をお楽しみください!

※全てハーフサイズで400円以下



- 北海道**  
 苫小牧ラーメン ●らーめん極(きわめ)本店  
 旭川ラーメン ●旭川ラーメン Saijo  
 札幌ラーメン ●望月製麺直営 ラーメン鉄平  
 札幌ラーメン ●麵屋雪風  
 利尻ラーメン ●利尻らーめん味楽  
 北海道ジンギスカン焼そば ●北海道ジンギスカン焼そばの会

- 群馬県** ひもかわうどんのおつきりこみ ●群馬県製麺工業協同組合  
**長野県** おやき ●小川の庄 おやき村  
**石川県** 小松うどん ●小松うどんつるつる創研  
**三重県** 伊勢うどん ●三重県製麺協同組合

- 滋賀県** 近江うどん ●滋賀県製麺工業協同組合  
**香川県** さぬきうどん ●本場さぬきうどん協同組合  
**福岡県** 筑豊ラーメン ●九州筑豊ラーメン山小屋  
 博多ラーメン ●とんこつラーメン博多三氣

1,000名様に麺類orパンをプレゼント!! 詳しくはwebで

### 2015年1月16日(金)・17日(土)

サンシャインシティワールドインポートマート4F・展示ホールA-1  
時間 / 10:00-19:00 (17日は16:00まで) 東京都豊島区東池袋3丁目-1

主催 (一社)全国小麦改良協会  
 後援 農林水産省  
 協賛 全国農業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会、全国主食集荷協同組合連合会、製粉協会、協同組合全国製粉協議会、全国精麦工業協同組合連合会、全国麦茶工業協同組合、(一社)日本パン工業会、全日本パン協同組合連合会、鹿児島県産小麦利用促進協議会、全国製麺協同組合連合会、全国乾麺協同組合連合会、(一社)日本即席食品工業協会、北海道製麺協同組合、群馬県製麺工業協同組合、三重県製麺協同組合、滋賀県製麺工業協同組合、かかわる農産物流通消費推進協議会、福岡県ラーメン普及推進協議会、フード・アクション・ニッポン推進本部、NPO法人 子どもの食育推進協会(順不同)



URL: nihonnomugi.com



Find us on Facebook

# 「日本の麦の底力」の楽しみ方

## まずは食べてみよう！

※全てハーフサイズで400円以下

※写真はいメージです。

### ラーメン



**苫小牧ラーメン**  
●ラーめん極(きわめ)本店  
「カニ味噌ホッキ節醤油らーめん」  
出汁に北海道苫小牧の名産品であるホッキ節を使用。ネギの上のカニ味噌、加えて岩のりのトッピング、さらにカニの足を乗せてあります。麺は北海道産小麦「ゆめちから」を使用。



**旭川ラーメン**  
●旭川ラーメン Saijo  
「伝説の塩味を」  
さいじょうの塩味は、塩とスープのみで仕上げたもの。その美味しさの秘密は、塩本来の味を引き出すスープにあります。これがさいじょうの「伝説の塩」。



**札幌ラーメン**  
●望月製麺直営 ラーメン鉄平  
「特注麺と自然のうま味スープ」  
麺は北海道産小麦、「春よ恋」「きたはなみ」「ゆめちから」のブレンドの特注麺。スープは鶏ガラ、豚骨、魚、昆布、野菜等でタレも化学調味料を一切使わず、自然のうま味成分のみで作り上げました。



**札幌ラーメン**  
●麵屋雪風  
「とにかく、一度食べてみてください！」  
国内産小麦の特製麺を使用。濃厚味噌らーめん、鶏ガラ塩ラーメン、手作り焼き餃子が売ります！きっと、忘れられない味になりますよ！お待ちしております！



**利尻ラーメン**  
●利尻らーめん味楽  
「ミシュランガイド北海道2012に掲載」  
長時間かけて、豚骨、鶏がら、野菜等をバランスよくジックリと煮込んだ後に、利尻島の利尻昆布を、贅沢に、ふんだんに使った濃厚だしでブレンドしたスープが自慢です。



**筑豊ラーメン**  
●九州筑豊ラーメン山小屋  
「とんこつ味噌ラーメン」登場  
“ラー麦”を独自にブレンドした小麦を使用。太く平らな形状の“平打ち麺”で小麦本来の味や甘みを楽しむ。余計なものを一切加えず豚骨のみで炊き出した“とんこつスープ”に、特製の味噌ダレは“平打ち麺”との相性が抜群。

### うどん



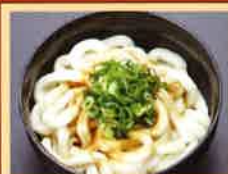
**博多ラーメン**  
●とんこつラーメン博多三氣  
「ラー麦の麺をお楽しみください」  
ブレンドなし。ラーメン専用小麦として品種改良された「福岡県産ラー麦」100%の自家製極細麺。九州産豚のスープ、チャーシューとネギも福岡県産。九州の味を詰め込んだ純博多とんこつラーメンです。



**ひもかわうどんのおっきりこみ**  
●群馬県製麺工業協同組合  
「上州の郷土料理おっきりこみ(カレー味)」  
上州小麦のひもかわうどんと国産煮込み野菜をだしの効いた和風カレースープで煮込んだおっきりこみ。幅広いひもかわうどんはつるつるもちもちカレーが絡みます。



**小松うどん**  
●小松うどんつるつる創研  
「300年以上前から小松の名物だったうどん」  
小松うどんは細めで程よいコシがあり、つるつるしこしとしたので越して食べやすさが特徴の麺と、ウルメやムロアジ、サバ節と昆布のあわせだしに薄口の醤油で淡く作るツユの口当たりの良さが特徴です。



**伊勢うどん**  
●三重県製麺協同組合  
「黒く濃厚なタレを、太い麺に絡めて食べる」  
たまり醤油を絡めて食べるうどん、麺は三重県産小麦を使用し、日本一太いうどんとも言われふわふわもちもちが特徴です。太さ約6ミリ以上が基本ベース、ゆで時間は、最低25分以上をゆでます。



**近江うどん**  
●滋賀県製麺工業協同組合  
「近江牛を使った近江牛うどん」  
近江うどん「三方よし」、スープは地元滋賀県の醤油メーカーこだわりのストレートスープ、トッピングは滋賀県が誇るブランド「近江牛」とねぎ、かまぼこ、温泉卵。



**さぬきうどん**  
●本場さぬきうどん協同組合  
「なんといってもコシ」  
イリコ風味のオリジナルつゆに、麺は香川県産小麦100%使用で、コシの強い本格うどん。昔ながらのうどんのうま味をお楽しみください。

### 焼きそば・おやき



**北海道ジンギスカン焼きそば**  
●北海道ジンギスカン焼きそばの会  
初参加、北海道の新名物  
ジンギスカン焼きそばの定義、麺、北海道産小麦100%小麦粉を使用した焼きそばの麺であること。具材①羊の肉を使用すること。具材②野菜他その他食材については出来る限り北海道産の物を使用して頂きたい。調理法、特に問わない。味付け、ジンギスカンのタレを使用すること。



**おやき**  
●小川の庄 おやき村  
「長野おやき」  
国内産小麦を使った名物おやき。まもなく30周年の小川の庄が初参加。耳たぶくらいにやわらかく練った小麦の皮に、季節の野菜、山菜を味噌や醤油で味付けして、たっぷり包み込んだ郷土食。

### パン(試食)



**パン**  
●Pasco(敷島製パン)  
Pascoブースでは「ゆめちから」100%(手粉除く)で作った人気商品「MY BAGEL」シリーズを試食提供します。



**パン**  
●セントルザ・ベーカリー  
「国産小麦を美味しく食べていただく」という思いを込めた食パンをご試食ください。



**パン**  
●バナソニックホームベーカリー  
小麦の風味引き立つプレミアム食パン(バン・ド・ミ)を、国内産の小麦を使って焼きました。ぜひお試しください。

国内産小麦でできたパンを試食してみてください。

### 乾麺・即席麺・小麦粉・大麦食品・麦茶etc

展示・即売・試食品等、多数ご用意してお待ちしております。

日清製粉(株)/日本製粉(株)/昭和産業(株)/日東富士製粉(株)/千葉製粉(株)/星野物産(株)/前田産業(株)/熊本製粉(株)/愛知県製粉協会/コムギケーション倶楽部/協同組合  
全国製粉協議会/麦わらぼうしの会/長野県製粉協会/前田食品(株)/全国精麦工業協同組合連合会/全国麦茶工業協同組合/(一社)日本即席食品工業協会/北海道産小麦消費拡大モデル実行協議会/鹿児島県産小麦利用促進協議会/北海道製麺協同組合/福岡県ラー麦普及推進協議会/筑前麦プロジェクト/フード・アクション・ニッポン推進本部(順不同)