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

１．目的

現在、国内産小麦は全国で生産され、国内産小麦粉として多様な製品に利用されています。行政・研究機関・生産者・関連企業による品種改良や安定供給に向けた研究開発により、その品質は年々向上しています。

生めん類業界においても、特色ある商品づくりや地産地消の取組として、国内産小麦を使用した製品開発が進み、多くが商品化されています。

こうした状況を踏まえ、国内産小麦粉を使用した生中華麺の品評会を開催し、製麺技術と品質の向上、国内産小麦の需要拡大を図ることで、業界の発展と国内農業の振興に寄与することを目的としています。

２．名称

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

３．主催

全国製麺協同組合連合会

４．後援

ラーメン文化振興議員連盟
製粉協会
一般財団法人製粉振興会
協同組合全国製粉協議会
全国農業協同組合連合会
一般社団法人全国米麦改良協会
一般社団法人日本ラーメン協会

５．協力（予定）

株式会社イノベント　その他　（製粉会社等）

６．実施の日程及び内容

（１）募集開始：令和８年７月中旬　　締切日：令和８年８月１０日（金）

（２）審査会

①外観、官能審査　９月３日（木）９時３０分～１７時
　場所：江東区総合区民センター　７階　調理室

②順位の決定　９月１８日（金）１５時～１７時
　場所：江東区森下文化センター　会議室

（３）展示会

①日時：令和８年９月３０日(水)、１０月１日（木)、２日(金)
　場所：東京ビッグサイト　東ホール
　展示会名称：ＦＯＯＤ ＳＴＹＬＥ Ｊａｐａｎ ２０２６/ラーメン産業展 ｉｎ Ｊａｐａｎ
　展示内容：品評会出品製品の展示と試食を行ない、来場者に紹介と説明等を行なう。製品と国内産小麦の普及を図る。

②日時：令和８年１１月４日（水）
　場所：明治記念館
　展示内容：品評会出品製品を主として展示。

③日時：令和９年１月２７日（水)、２８日（木）
　場所：インテックス大阪

展示会名称：ＦＯＯＤ ＳＴＹＬＥ Ｊａｐａｎ ２０２６/ラーメン産業展
ｉｎ Ｋａｎｓａｉ
展示内容：品評会出品製品の展示を行ない、来場者に紹介と説明等を行なう。
製品と国内産小麦の普及を図る。

（４）表彰式
日時：令和８年１１月４日（水）
場所：明治記念館　「第６６回全国製麺業者東京大会」式典において執り行う。

７．出品

（１）出品者の資格
１）全国の生麺類製造事業者
２）過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないこと。

（２）国内産小麦粉１００％部門
１）対象
出品者が製造した国内産小麦粉１００％使用の生中華麺（※）で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。
２）規格
①国内産小麦粉１００％使用した生中華麺。（「生」、「半生」、「生冷凍」製品）
②使用副原料および添加物等は、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。
③茹で時間　８分以内
３）募集区分
①国内産小麦粉１００％部門　Ⅰ類
茹で上げ後、麺を水洗いせず湯切りした状態でスープに入れて食するもの。
（醤油・味噌・塩・とんこつラーメン、ちゃんぽん、沖縄そば等スープに入れて喫食するタイプ）
②国内産小麦粉１００％部門　Ⅱ類
茹で上げ後、麺を水洗いし食するもの。（つけめん、冷やし中華用 等）

（３）国内産小麦粉７０％以上使用部門
１）対象
出品者が製造した国内産小麦粉７０％以上使用の生中華麺で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。
２）規格
①国内産小麦粉の使用量が使用原材料等総重量（加水量除く）の７０％以上である生中華麺。（「生」、「半生」、「生冷凍」製品）
②使用副原料および添加物等は、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。
③茹で時間　８分以内
３）募集区分
①国内産小麦粉７０％以上使用部門　Ⅰ類
茹で上げ後、麺を水洗いせず湯切りした状態でスープに入れて食するもの。
（醤油・味噌・塩・とんこつラーメン、ちゃんぽん、沖縄そば等）スープに入れて喫食するタイプ）
②国内産小麦粉７０％以上使用部門　Ⅱ類
茹で上げ後、麺を水洗いし食するもの。（つけめん、冷やし中華用 等）

（４）出品申込票の記載事項
１）部門、用途
用途は、どの商品（メニュー）の麺として使用されているか、又は、使用してい

ただきたいかを具体的に記載してください。（複数回答可）
（例：ラーメン全般、とんこつラーメン用、つけめん用、冷やし中華用）
２）製品名
３）業務用、一般小売用製品または品評会用に製造したものの区別
４）国内産小麦粉の商品名、及び製粉会社名
複数の商品を配合している場合は、それぞれの商品名と製粉会社名を記載する。
５）加水量（小麦粉１００％に対して）
６）かんすいの濃度（ボーメ度もしくは小麦粉１００％に対して）
７）国内産小麦粉以外の使用原材料、副資材及び添加物（食品表示法に基づいて記載）
８）めん線（切刃と厚み）
９）茹で時間
１０）出品物のＰＲ（特色、独自性、新規性、商品化の経緯　等）

（５）出品数
１）国内産小麦粉１００％部門　　１事業所　２品まで
（Ⅰ類、Ⅱ類の別は問わず、Ⅰ類２品、Ⅰ類とⅡ類各１品ずつでも可）
２）国内産小麦粉７０％以上部門　　１事業所　２品まで
（Ⅰ類、Ⅱ類の別は問わず、Ⅰ類２品、Ⅰ類とⅡ類各１品ずつでも可）

８．審査等

（１）審査員

審査長　佐藤　秀夫　一般財団法人製粉振興会理事長
審査員　佐々木康雄　製粉協会 専務理事
〃　皆川　浩貴　協同組合全国製粉協議会専務理事
〃　石村　裕章　全国農業協同組合連合会麦類農産部部長
〃　月村　政信　一般社団法人全国米麦改良協会参事
〃　天野　洋平　一般社団法人日本ラーメン協会理事長
〃　大崎　裕史　株式会社ラーメンデータバンク 取締役会長
〃　小林　孝充　ラーメン評論家
〃　山本　剛志　ラーメン評論家
〃　河阪　礼良　ラーメン評論家
〃　栗田　晴巳　全国製麺協同組合連合会 専務理事

（２）審査基準

出品者が、過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないことを確認したうえで、出品物の審査については次の審査項目ごとに配点し１０段階で評価を行う。

１）審査項目・配点

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事項（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）	１０点

２）評価点数

評価は、審査項目ごとに行う。
評価の際には「普通」を基準として、それよりもどの程度優れているか、劣っているかを判断するものとする。

評　価	点　数
大変優れている	９点 又は １０点
優れている	７点 又は ８点
普　通	５点 又は ６点
劣　る	３点 又は ４点
大変劣る	１点 又は ２点

９．表彰

（１）賞

１）農林水産省大臣官房総括審議官（新産業・食品産業）
２）ラーメン文化振興議員連盟会長
３）製粉協会会長
４）一般財団法人製粉振興会理事長
５）協同組合全国製粉協議会会長
６）全国農業協同組合連合会経営管理委員会会長賞
７）一般社団法人全国米麦改良協会会長
８）一般社団法人日本ラーメン協会理事長
９）全国製麺協同組合連合会会長
１０）全国製麺協同組合連合会金賞

（２）受賞者の公表

全国製麺業者大会　表彰式にて公表をする。

１０．本年出品数

出品数：３４事業所　７４品

（１）国内産小麦粉１００％部門

①Ⅰ類　２７品目　②Ⅱ類　２４品目

（２）国内産小麦粉７０％以上部門

①Ⅰ類　１４品目　②Ⅱ類　９品目

１１．出品事業所（外観・官能審査評価対象製品）

【国内産小麦粉１００％部門】〔Ⅰ類〕

	事業所名	出品製品名	住所
1	株式会社室蘭製麺	北春秋～中華そば～	北海道室蘭市日の出町 2-24-12
2	株式会社中野製麺	ＭＯ＃4	岩手県盛岡市川目町 23-12
3	株式会社戸田久	”舞ちぢれ”生中華麺#14	岩手県盛岡市芋田字下芋田 10-2
4	株式会社中野製麺	ＹＵ＃22	岩手県盛岡市川目町 23-12
5	株式会社戸田久	”舞ちぢれ”生中華麺#18	岩手県盛岡市芋田字下芋田 10-2
6	株式会社兼平製麺所	東北 6 県麦使用	岩手県盛岡市川目町 23-17
7	有限会社大西製麺	釜揚げつけ麺	栃木県大田原市大豆田 266-2
8	クリタ食品株式会社	グンマー中華そば	群馬県館林市近藤町 631-3
9	有限会社満寿屋	もちもちタピオカ入麺	神奈川県横浜市中区本郷町 2-53
10	株式会社菅野製麺所	国麦もち弾麺	東京都大田区西蒲田 6-29-2
11	株式会社桜井商店	東京ラーメンＹ	東京都練馬区南大泉 1-17-3
12	株式会社宮原製麺	丸久保ラーメン	東京都練馬区 6-28-6

13	有限会社松本製麺所	麦弾ける！	東京都豊島区池袋本町 3-29-8
14	株式会社亀製麺	春恋めん	東京都国立市青柳 1-10-2
15	比留間製麺株式会社	ちゅるちゅる麺	東京都武蔵村山市残堀 1-114-3
16	大成食品株式会社	柳麗麺（りゅうれいめん）	東京都中野区新井 2-20-9
17	株式会社八幡製麺所	小麦香る混ぜそば用麺	東京都中野区新井 2-20-9
18	株式会社相馬製麺所	紬麦（つむぎ）	新潟県新潟市東区秋葉 1-4-1
19	有限会社生水出商店	キタノカオリ 100%麺	石川県加賀市大聖寺荒町 22
20	株式会社時麺	焙煎三層麺	愛知県岡崎市橋目町字勘介屋敷 89-1
21	合資会社林製麺所	和香麺	愛知県名古屋市中川区荒江町 27-12
22	株式会社一富士製麺所	味噌の香りが際立つ中華麺	愛知県知多市南浜 22-10
23	株式会社堀製麺	生ラーメン	三重県四日市市北小松町 1746-2
24	株式会社堀製麺	業務用ラーメン	三重県四日市市北小松町 1746-2
25	株式会社瑞穂食品工業	凛	京都府京都市南区上鳥羽山ノ本町 213
26	株式会社吉備長食品	国産小麦粉 100%生中華	岡山県岡山市中区原尾島 2-7-17
27	民サ麺業株式会社	うどん屋さんのかけらーめん	香川県高松市勅使町 652 番地 3

【国内産小麦粉１００％部門】〔Ⅱ類〕

	事業所名	出品製品名	住所
1	有限会社佐々木製麺所	業務用（冷やし中華用）	北海道富良野市弥生町 5 番 28 号
2	株式会社室蘭製麺	北春秋～ひやめん～	北海道室蘭市日の出町 2-24-12
3	株式会社兼平製麺所	東北 6 県麦に三陸産わかめを 練り込んだざる中華	岩手県盛岡市川目町 23-17
4	石川製麺所	オールド	栃木県鹿沼市今宮町 1621
5	クリタ食品株式会社	北の郷　粗挽きつけそば	群馬県館林市近藤町 631-3
6	有限会社村上朝日製麺所	彩の国　彩（いろどり） 中華「抹茶」	埼玉県新座市池田 3-3-20
7	有限会社村上朝日製麺所	彩の国　彩（いろどり） 中華「にんじん」	埼玉県新座市池田 3-3-20
8	有限会社満寿屋	もちもちタピオカ入麺	神奈川県横浜市中区本郷町 2-53
9	有限会社松本製麺所	小麦の mirai　つけ ver.	東京都豊島区池袋本町 3-29-8
10	株式会社宮原製麺	焙煎つけ麺	東京都練馬区 6-28-6
11	株式会社亀製麺	久臨めん	東京都国立市青柳 1-10-2
12	中西食品株式会社	春よ恋全粒粉入りつけ麺	東京都稲城市大丸 2285-26
13	比留間製麺株式会社	つるもちつけ麺	東京都武蔵村山市残堀 1-114-3
14	大成食品株式会社	つるぴかり 100%麺	東京都中野区新井 2-20-9
15	株式会社八幡製麺所	もっちりつけ麺	東京都中野区新井 2-20-10
16	株式会社相馬製麺所	妙高白雪麺 ー雪解け天然水仕込みー	新潟県新潟市東区秋葉 1-4-1
17	成美製麺	あやひかり	石川県野々市市徳用二丁目 218 番地

18	成美製麺	きらり	石川県野々市市徳用二丁目 218 番地
19	合資会社林製麺所	麦の弾	愛知県名古屋市中川区荒江町 27-12
20	株式会社時麺	香踊（こうよう）麺	愛知県岡崎市橋目町字勘介屋敷 89-1
21	株式会社瑞穂食品工業	華やぎ	京都府京都市南区上鳥羽山ノ本町 213
22	イシメン株式会社	古都の涼麺	奈良県生駒郡安堵町笠目 426
23	イシメン株式会社	古都の麦香	奈良県生駒郡安堵町笠目 426
24	重光産業株式会社	九州麦の極み　太麺　（＃16）	熊本県菊池郡菊陽町辛川 448

【国内産小麦粉７０％部門】〔Ⅰ類〕

	事業所名	出品製品名	住所
1	株式会社中野製麺	ＭＴ－8　WILD	岩手県盛岡市川目町 23-12
2	有限会社泉製麺所	縄熱麺	秋田県山本郡三種町鵜川字家ノ下 11-5
3	有限会社大西製麺	煮込みラーメン	栃木県大田原市大豆田 266-2
4	クリタ食品株式会社	餅もみ中華麺	群馬県館林市近藤町 631-3
5	有限会社満寿屋	青のり麺　おぼろ風	神奈川県横浜市中区本郷町 2-53
6	株式会社亀製麺	レンジアップ生中華麺	東京都国立市青柳 1-10-2
7	株式会社相馬製麺所	夢鶴兄弟 -二つの麦でひとつ-	新潟県新潟市東区秋葉 1-4-1
8	株式会社相馬製麺所	光圀公　-越後のちりめん問屋 ご隠居麺-	新潟県新潟市東区秋葉 1-4-1
9	成美製麺	ゆめえちぜん	石川県野々市市徳用二丁目 218 番地
10	株式会社一富士製麺所	ＴＨＥたまごかけ麺	愛知県知多市南浜 22-10
11	株式会社金トビ志賀	きぬあかり生ラーメンⅡ	愛知県蒲郡市丸山町 4 番 38 号
12	合資会社林製麺所	弾麺	愛知県名古屋市中川区荒江町 27-12
13	株式会社瑞穂食品工業	潮騒	京都府京都市南区上鳥羽山ノ本町 213
14	イシメン株式会社	石臼ラーメン	奈良県生駒郡安堵町笠目 426

【国内産小麦粉７０％部門】〔Ⅱ類〕

	事業所名	出品製品名	住所
1	有限会社佐々木製麺所	業務用（食堂用のみ）	北海道富良野市弥生町 5-28
2	株式会社中野製麺	ＴＮ－10　COOL	岩手県盛岡市川目町 23-12
3	石川製麺所	稲光つけ麺	栃木県鹿沼市今宮町 1621
4	有限会社満寿屋	青のり麺　おぼろ風　冷やし	神奈川県横浜市中区本郷町 2-53
5	山正食品株式会社	冷しらーめん	東京都府中市四谷 5-6-13
6	合資会社林製麺所	絹デュラム	愛知県名古屋市中川区荒江町 27-12
7	株式会社金トビ志賀	きぬあかり生ラーメンⅡ	愛知県蒲郡市丸山町 4 番 38 号
8	株式会社瑞穂食品工業	荒麦	京都府京都市南区上鳥羽山ノ本町 213
9	重光産業株式会社	早茹で太麺（＃12）	熊本県菊池郡菊陽町辛川 448

以　上

ラーメン コンペティション 日本 ２０２６　－国内産小麦使用生中華麺品評会－
受賞者・受賞製品　一覧

（1）農林水産省大臣官房総括審議官賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社戸田久	”舞ちぢれ”生中華麺#14	岩手県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	成美製麺	あやひかり	石川県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社一富士製麺所	ＴＨＥたまごかけ麺	愛知県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	重光産業株式会社	早茹で太麺（＃12）	熊本県

（2）全麺連品評会実行委員会　金賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社中野製麺	ＭＯ＃4	岩手県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	成美製麺	きらり	石川県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社金トビ志賀	きぬあかり生ラーメンⅡ	愛知県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	石川製麺所	稲光つけ麺	栃木県

（3）全麺連品評会実行委員会　金賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社相馬製麺所	紬麦（つむぎ）	新潟県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	株式会社宮原製麺	焙煎つけ麺	東京都
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	クリタ食品株式会社	餅もみ中華麺	群馬県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	株式会社中野製麺	ＴＮ－10　COOL	岩手県

（4）ラーメン文化振興議員連盟 会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社中野製麺	ＹＵ＃22	岩手県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	イシメン株式会社	古都の麦香	大阪府
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社相馬製麺所	夢鶴兄弟　-二つの麦でひとつ-	新潟県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	株式会社金トビ志賀	きぬあかり生ラーメンⅡ	愛知県

（5）製粉協会 会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	民サ麺業株式会社	うどん屋さんのかけらーめん	香川県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	大成食品株式会社	つるぴかり100％麺	中華麺
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	有限会社大西製麺	煮込みラーメン	栃木県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	株式会社瑞穂食品工業	荒麦	京都府

（6）一般財団法人製粉振興会 理事長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社室蘭製麺	北春秋～中華そば～	北海道
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	有限会社松本製麺所	小麦のmirai　つけver.	東京都
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	イシメン株式会社	石臼ラーメン	大阪府
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	合資会社林製麺所	絹デュラム	愛知県

（7）協同組合全国製粉協議会 会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	大成食品株式会社	柳麗麺（りゅうれいめん）	中華麺
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	イシメン株式会社	古都の涼麺	大阪府
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	成美製麺	ゆめえちぜん	石川県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	有限会社満寿屋	青のり麺　おぼろ風　冷やし	横浜市

（8）全国農業協同組合連合会 経営管理委員会 会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社一富士製麺所	味噌の香りが際立つ中華麺	愛知県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	中西食品株式会社	春よ恋全粒粉入りつけ麺	三多摩
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社相馬製麺所	光圀公　-越後のちりめん問屋　ご隠居麺-	新潟県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	有限会社佐々木製麺所	業務用（食堂用のみ）	北海道

（9）一般社団法人全国米麦改良協会 会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社時麺	焙煎三層麺	愛知県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	株式会社室蘭製麺	北春秋～ひやめん～	北海道
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社瑞穂食品工業	潮騒	京都府
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	山正食品株式会社	冷しらーめん	三多摩

（１０）一般社団法人日本ラーメン協会賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社瑞穂食品工業	凛	京都府
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	クリタ食品株式会社	北の郷　粗挽きつけそば	群馬県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	合資会社林製麺所	弾麺	愛知県

（１１）全国製麺協同組合連合会会長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社菅野製麺所	国麦もち弾麺	東京都
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	株式会社瑞穂食品工業	華やぎ	京都府
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	有限会社満寿屋	青のり麺　おぼろ風	横浜市

（１２）ラーメン評論家賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社時麺	焙煎三層麺	愛知県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	有限会社松本製麺所	小麦のmirai　つけver.	東京都
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社一富士製麺所	ＴＨＥたまごかけ麺	愛知県
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	石川製麺所	稲光つけ麺	栃木県

（１３）審査長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉７０％以上	Ⅱ類	重光産業株式会社	早茹で太麺（＃12）	熊本県

（１４）全麺連品評会実行委員会委員長賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社堀製麺	業務用ラーメン	三重県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	株式会社兼平製麺所	東北6県麦に三陸産わかめを練り込んだざる中華	岩手県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	株式会社八幡製麺所	もっちりつけ麺	中華麺
国内産小麦粉７０％以上	Ⅰ類	株式会社亀製麺	レンジアップ生中華麺	三多摩

（１５）全麺連品評会実行委員会　特別賞

〔部門〕	〔区分〕	〔受賞者名〕	〔出品製品〕	〔所属組合〕
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	有限会社生水出商店	キタノカオリ100%麺	石川県
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社桜井商店	東京ラーメンＹ	東京都
国内産小麦粉１００％	Ⅰ類	株式会社吉備長食品	国産小麦粉100%生中華	岡山県
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	比留間製麺株式会社	つるもちつけ麺	三多摩
国内産小麦粉１００％	Ⅱ類	有限会社村上朝日製麺所	彩の国　彩（いろどり）中華「にんじん」	埼玉県