



# 「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」ゾーニング図



「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」出店店舗一覧

「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」(参考資料 - 3 / 1)

	地域	ジャンル	店舗名	店舗概要	出店概要	解説
1	北海道 札幌市	新札幌ラーメン	らーめん「山桜桃」 	味噌ラーメン王国 札幌の構図を崩した 新札幌ラーメン の人気行列店	【関西初出店】	古くから多くのラーメン店がひしめくラーメンの街、札幌。 昭和 30 年代には「味の三平」が創作した味噌ラーメンの誕生により、札幌のラーメン店はこぞつて追従し、全国的に札幌ラーメン＝味噌ラーメンとして認知されるようになった。 ところが、平成に入って事情が変わってくる。旭川を発祥とするラーメン店の札幌進出である。このラーメン店を皮切りに全国各地のラーメン店が札幌に進出、店の数も急増したのである。 今や札幌＝味噌という構図は崩れ、新しい味を札幌に持ち込んだ人気ラーメン店は新札幌ラーメンと呼ばれるようになった。 94 年開業した『らーめん 山桜桃』は旭川の流れを汲む新札幌ラーメンの代表店。麺は加水率が低く、やや細めの縮れ麺。豚骨、煮干し、野菜等バランスのとれたスープは、天然国産品にこだわった繊細で奥深い味を実現。 現在、1000 店以上のラーメン店がひしめく札幌の超人気行列店である。
2	秋田県 雄勝郡	稲庭うどん (稲川町字稲庭)	「稲庭養助」 	稲庭うどんの老舗 創業 140 年の歴史 を誇る 「佐藤養助商店」の店	【関西初出店】 【期間限定店】 (04年2月迄)	日本三大うどんの一つ「稲庭うどん」。その歴史は 300 年以上の歴史を誇り、江戸時代中期に製法が生みだされたとされる。宝暦 2 年(1752 年)には秋田藩の御用処となり、明治維新後も宮内省御買上指定の栄を賜るほどの逸品であったが、その技法は長らく「一子相伝」「門外不出」であった。昭和 49 年(1974 年)に「佐藤養助商店」(1860 年(万延元年)創業)により公開されたその複雑な製麺技法は現在も護られている。稲庭地域の清らかな水を使い、「練る」「縋う」「延ばし」「乾燥」の全工程を数日間かけ、全て手作りでやっている。手間を惜まず、1 本 1 本丹念に作り上げられた「稲庭うどん」は、つるつるとなめらかで独特のコシが生まれるのである。今回の『稲庭養助』はその歴史に深くかかわった「佐藤養助商店」の期間限定店であり、その伝統に培われた確かな技は 2003 年の「TVチャンピオン第 1 回全国うどん職人選手権」で優勝したことからも判る。
3	新潟県 新潟市	新潟イタリアン	「みかづき」 	スパゲティでも 焼きそばでもない！ 新潟の 定番ファーストフード 元祖「新潟イタリアン」	【発祥の店】 【関西初出店】 【期間限定店】 (04年2月迄)	新潟・下越地方では知らない者はいない「新潟イタリアン」の発祥店『みかづき』は、明治 43 年(1910 年)に甘味喫茶として創業。昭和 35 年(1960 年)に三代目が「新潟イタリアン」を開発する。当時、『みかづき』は洒落たメニューの開発に腐心し、知人に相談、浅草・大阪で流行っていた「ソース焼きそば」を知り、それをヒントに完成させた。もちもちとした自家製の太麺を、もやし、キャベツと一緒に鉄板で炒め、醤油も加えられたオリジナルウスターソースで味付けする。その麺に甘めのまったりとした赤ワインや香辛料など 200 種以上の材料で仕込んだ特製トマトソースをかけ、細く切った白しょうがを脇に添える。こうして「焼きそば」でもない、「スパゲティ」でもないスナック感覚で味わえる不思議な麺が誕生した。 すぐに評判メニューとなったが、昭和 40 年代にバザーや文化祭などに協賛・出店したことにより、新潟では無くてはならない麺として不動の地位を得ることとなる。現在、『みかづき』だけでも 20 店舗近く展開しており、ソースもカレーやエビチリなど 7 種の味覚が楽しむことができる。
4	神奈川県 横浜市	横浜ラーメン	「くじら軒」 	ラーメン通の間では 「もはや伝説の店」 と評される程の 超人気ラーメン店	【関西初出店】	平成 8 年(1996 年)5 月、横浜の新興住宅地。脱サラした主人の田村満儀氏が独学で創作したラーメン店『くじら軒』が開業した。 昆布や煮干し、鶏ガラ、豚骨、野菜等で採った透き通り、芳醇な味わいに仕上がったダシは、田村氏がこだわりぬいた逸品。そのダシ(スープ)に独自の醤油ダレを加え、丁寧にゆで上げた極細めんが絡む。懐かしいようで新しい、その味わいは、またたく間に口コミで伝わり、いまや開店前に数十人、多い時は 200 人以上が行列する国内屈指のラーメン店に成長する。 「幼い頃、親兄弟と食べたラーメンを通じた愛情あふれる場面、心まで温まる一杯、その気持ちを感じられるラーメン」を創るべく、『麺に愛、スープに心』をコンセプトに、日本全国を食べ歩き、試行錯誤を重ね、8 ヶ月間で完成させた賜物であった。 田村氏が独学で始めたラーメン店は、現在、「もはや伝説の店」と評される程の超人気店となった。今ではそのスタイルはもちろん、器まで模倣する店舗が続出している。

	地域	ジャンル	店舗名	店舗概要	出店概要	解説
5	静岡県富士宮市	富士宮焼きそば	富士宮焼きそば「ゆぐち」 	“焼きそばの街” 静岡県富士宮市の 地元人気店	【関西初出店】	富士山のふもとに位置する富士宮市は人口約12万5千人に対し、市内中心部だけで200件以上の焼きそば店が集う、“焼きそばの街”である。 紐解けば、もともとこの一帯は戦後、冷蔵庫などの保存方法が普及しておらず、製麺所は日持ちのする麺を開発した。極力水分を除いた蒸麺を製法したのである。その固めで独特のコシのある麺は焼きそばとして広まっていくのである。富士山の湧水で蒸し、具には麺との食感を味わう為に千切りされた地元素材の富士宮高原キャベツを使用。当時の保存事情により肉類も日持ちしない為、「肉カス」と呼ばれるラードの絞りカス、旨味を補完する為の「削り粉(だし粉)」「鰯の削り節」を使用するのが特徴である。 『ゆぐち』は独自ブレンドのソースで味付け、肉は絞りカス以外にヨーグルトを飼料に育てたヨーグル豚(トン)を使用し、現代風に味をアレンジ。数ある富士宮焼きそば店の中でも地元の人はもちろん、わざわざ遠方から来店される方も多く、人気店である。
6	長野県伊那市	ローメン	「シャトレ」 	伊那名物「ローメン」を 独自麺で提供する ローメン界の風雲児	【関西初出店】 【期間限定店】 (03年12月迄)	「ローメン」は長野県伊那市行政承認のご当地麺であり、地元では学校給食のメニューとしても採用されている。 昭和30年(1955年)に考案されたこの麺は炒肉麺(チャーローメン)が名前の語源で、その名の通り、「炒める」「肉」「麺」の料理。最大の特徴はその麺にある。 日持ちさせる為に開発されたその麺は、やや太目の麺を蒸して乾麺状態にした独特の麺。調理の際、ゆで戻すことにより、その成分が溶け出し、ソース、胡麻油と絡むことにより、弾力があり、香ばしさあふれる味わいになるのである。また当時、現地では羊毛産業が盛んであり、毛を刈った羊はタダ同然の金額で手に入ったことから羊の肉を使用していたのも特徴である。 現在、具材、味付けは各店でアレンジされ多様化し、焼きそばタイプ、スープタイプに二分される。出店の『シャトレ』は独自麺を採用。牛肉を使い、レモンを添え、地元産信州りんご「ふじ」を入れ、フルーティなオリジナルソースで楽しむことが出来る人気店である。
7	愛知県名古屋市中区	カレーうどん (名古屋系)	「でら打ち」 	全国有数の美味しさを誇る 絶品のカレーうどん	【関西初出店】 本店を閉め出店	カレーうどんは大きく分けて3系統が存在する。 通常のうどんつゆと、片栗粉等を加え、とろみをつけたカレーを別々に作り最後に合わせる「東京系」、讃岐の麺にカレースープをかける「讃岐系」、そして鶏ガラ等でとったダシ汁にカレースライス等を加えてかき混ぜつつ温めていく「名古屋系」である。名古屋出身の店主神野真行氏が営む東京の人気行列店『でら打ち』は、その「名古屋系」の流れをくむ。カレースープはカレー粉とダシのスープ、両者の味を全て引き出す為に、バランス、火加減のみで独自のとろみをつける。麺は熟成時間が余分に必要、塩水濃度の高い製麺方法をあえて取ることで食感もちり系の麺をつくる。この麺はカレーが単に絡みつくだけでなく、カレーの粒子が麺に入り込む、まさにカレーうどんの為の麺である。神野氏は自ら描く究極のカレーうどんを創り上げるべく、東京の本店を閉め、天下の台所、大阪の地にのり込み真価を問う。
8	香川県	讃岐うどん	讃岐うどん大使 「大阪麺通団」 	讃岐うどんの 一大ブームを仕掛けた あの「麺通団」が 満を持して世に送り出す セルフ讃岐うどん店	【関西初出店】	瀬戸内の温暖な気候に生まれ、小麦の生産が盛んであった為、古くから香川県讃岐地方では人々の食文化として、うどんが愛されていた。独特のコシと喉ごしが特徴のうどんである。 香川の人々と讃岐うどんの密着度合いは高く、一人あたりの消費量が実に全国平均の5~7倍以上ともいわれている。そういった讃岐うどんと香川の人々の関係を讃岐弁で紹介する「恐るべきさぬきうどん」(ホットカプセル刊)をきっかけに全国的に讃岐うどんの一大ブームが起こった。この本は高松のタウン誌「月刊タウン情報かがわ」の連載をまとめたもので、執筆は田尾和俊氏率いる「ゲリラうどん通ごっこ軍団」、略称『麺通団』という集団である。 この「麺通団」が800近くあるという幾多の讃岐うどん店を歴訪した経験を生かし、地元讃岐の製麺所とともに讃岐うどんのおいしさ、怪しさをセルフ方式で提供する。 弾力を味わう水締め麺、モチモチ感を味わう釜揚げ麺、讃岐うどんの魅力、喉ごしと味を追求する。そんな恐るべき店がいよいよ関西の地に登場する。

	地域	ジャンル	店舗名	店舗概要	出店概要	解説
9	山口県豊浦郡	瓦そば (川棚温泉)	<b>元祖瓦そば 「たかせ」</b> 	焼いた瓦に茶そばを載せた川棚温泉発祥の元祖「瓦そば」	<b>【発祥の店】</b> <b>【関西初出店】</b>	<p>その名の通り、瓦の上にそばが盛られた山口県川棚温泉のご当地麺。明治10年(1877年)「西南の役」で薩摩軍の兵士が瓦を用いて野草、肉などを焼いて食べたといわれ、それをヒントに「たかせ」の創始者、高瀬慎一氏が創作した。京都の高級宇治抹茶を使用した特製茶そばを数十年経過した日本瓦の上で焼き、錦糸玉子、ネギ、牛肉、海苔、紅葉卸、レモンなどを華やかに配し、秘伝のタレでつけ麺形式でいただく。暖かい麺のモチモチ感と秘伝のタレの相性は絶品で箸が止まらない。麺は油を絡め焼くのだが、通常の鉄板と違い、余計な油分を日本瓦が吸い込む為、麺独自の風味が引き立つ。また、瓦と接している麺はパリパリで最後までその食感を楽しむことができるのだ。この「たかせ」が作り上げた『瓦そば』は、家庭でもホットプレートで作られるなど、川棚温泉を中心とするご当地麺として根付いている。</p>
10	福岡県福岡市	博多ラーメン	<b>博多ラーメン「しばらく」</b> 	昭和28年創業すりゴマスタイルの元祖芳醇な豚骨スープが人気の老舗・博多ラーメン店	<b>【関西初出店】</b>	<p>白濁した豚骨スープに極細ストレート麺。替玉システムでも馴染みの博多ラーメン。俗名で長浜ラーメンとも呼ばれる博多ラーメンの麺の細さは、もともと長浜にある魚市場で働く肉体労働者が短気な為、ゆで上がり時間が短く済む様、考案。また、替玉システムも同じく肉体労働者が一人前の麺では足りなくてスープを残し、麺のお代わりをしたのが始まりである。「しばらく」は創業半世紀の老舗であり、「元祖長浜屋」「一心亭」との3軒で長浜ラーメンという俗名で呼ばれるきっかけになった店である。またスープの臭みを消す為、トッピングで使用されるすり胡麻は『しばらく』が元祖である。100%豚骨を使用したスープは臭みを消し、コクのある旨味深い味に仕上げられ、塩加減・麺のゆで方等、お客様のお好みに合わせられ、うれしい。博多から食材を毎日仕入れ供給し、本場の味を再現する。</p>
11	全国	ご当地麺各種	<b>「ご当地麺博物館」</b> 	全国各地のご当地麺数100種類が集結する日本初のミュージアムショップ	<b>【新規出店】</b>	<p>全国のご当地麺、数100種類が集結する日本初のご当地麺ミュージアムショップ。ご当地麺研究家のはんつ遠藤氏によれば、ご当地麺の地域性を大別すると、①北海道・東北は「繊細」、②東日本は「土着」、③西日本は「魚介」、④九州は「骨太」の傾向があるという。この「ご当地麺博物館」では、今まではその土地に行かなければ手に入らなかったこれらご当地麺を一堂に集結する。このことにより、全国の様々なご当地麺の味が家庭でも堪能できるようになる。出店店舗(「山桜桃」、「くじら軒」、「佐藤養助商店(稲庭養助)」等)の麺はもちろんのこと、ご当地ラーメン(旭川「青葉」、喜多方「大安食堂」等)やご当地うどんの名店(水沢「元祖田丸屋」、伊勢「山口屋」、讃岐「あたりや」等)が取り揃うとともに、盛岡冷麺「食道園」、長崎ちゃんぽん「四海楼」等、地域独自の人気ご当地麺も多数集結する。他に、地域限定販売の即席麺(北海道「藤原製麺」、愛知「寿がきや食品」、長崎「信陽食品」等)や地域の特産物と融合したユニーク麺(栃木「いちごソーメン」、和歌山「生梅うどん」等)などの珍しい商品も集められている。</p>

## プロデュース：ナムコ・チームナンジャ

ナムコの企画設計集団『チームナンジャ』は、2001年にオープンした『横濱カレーミュージアム』のプロデュースに始まり、博多に『ラーメンスタジアム』、東京に『池袋餃子スタジアム』『アイスクリームシティ』、大阪に『なにわ食いしんぼ横丁』をオープンさせるなど、多くのフードテーマパークを手掛けてきた。その全施設が年間百万人以上の高い集客力を誇っている。2003年、「チームナンジャ」と、はんつ遠藤氏のコラボレーションにより、日本初の“ご当地麺プロジェクト”がスタート。稀代のご当地麺研究家、はんつ遠藤氏が語る“ご当地麺ワールド”の魅力に取り憑かれたチームナンジャスタッフは、日夜日本各地を駆け巡り、遂に「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」を実現する。“ご当地麺のアドベンチャーワールド”とも言える『大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～』と、はんつ遠藤氏の著書『全国ご当地麺紀行』とは、言わば“ご当地麺の姉妹都市関係”にある。チームナンジャ関連書籍に、『華麗なる空間デザインメイキング・オブ・横濱カレーミュージアム』『フードテーマパークプランニング&デザインング』(ともに、総合ユニコム刊)がある。

### 主要フードテーマパーク一覧

	施設名	テーマメニュー	場所	開業時期	施設面積	店舗数	初年度集客数	チームナンジャとの関係
1	新横浜ラーメン博物館	ラーメン	横浜市	1994年 3月 6日	2,319㎡	13店舗	154万人(実績)	
2	清水すしミュージアム	寿司	清水市	1999年10月 8日	1,784㎡	10店舗	未公表	
3	横濱カレーミュージアム	カレー	横浜市	2001年 1月26日	1,600㎡	13店舗	168万人(実績)	チームナンジャ・プロデュース施設
4	小樽運河食堂	ラーメン	小樽市	2001年 4月26日	2,441㎡	6店舗	150万人(実績)	
5	ラーメンスタジアム	ラーメン	福岡市	2001年12月15日	1,600㎡	9店舗	172万人(実績)	チームナンジャ・演出プロデュース施設
6	池袋餃子スタジアム	餃子	豊島区	2002年 7月19日	2,475㎡	23店舗	218万人(実績)	チームナンジャ・プロデュース施設
7	なにわ食いしんぼ横丁	関西名物グルメ	大阪市	2002年 7月20日	1,500㎡	20店舗	192万人(実績)	チームナンジャ・プロデュース施設
8	アイスクリームシティ	アイスクリーム	豊島区	2003年 7月18日	660㎡	9店舗	100万人(見込)	チームナンジャ・プロデュース施設
9	大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～	ご当地麺	大阪市	2003年10月 7日	1,270㎡	11店舗	150万人(見込)	チームナンジャ・プロデュース施設

## 企画監修：ご当地麺研究家 はんつ遠藤氏

昭和41年東京生まれ。早稲田大学教育学部卒。フード界のマルチタレント。テレビの番組レポートや雑誌記事の執筆などで活躍するフードジャーナリスト。地域固有の麺文化に造詣が深く、ご当地麺研究の第一人者としても知られる。研究対象は、各地のラーメンはもとより、うどんやそば、地域限定のマイナー麺料理の領域をも網羅する。また、麺研究のかたわら、厳選和風醤油麺のラーメン店「ラーメン義薫」(東京)をプロデュースするなど、料理人としての才能も発揮。2003年、その卓越した才能を活かし、ナムコのチームナンジャ・プロジェクトに協力。「大阪ヌードルシティ～浪花麺だらけ～」の企画を監修し、日本初の試みであるご当地麺フードテーマパークの誕生に大きく貢献した。近著に『取材拒否の激うまラーメン店』(廣済堂出版刊)、『絶品うどん図鑑』『うまいラーメン屋の歩き方』(ともに、生活情報センター刊)、『風水ラーメン占い』(主婦の友社刊)がある。

「全国ご当地麺紀行」(著者:はんつ遠藤、ページ数:208ページ、発行:ゼネラル・プレス、定価:1,200円+税、発売:9月22日)

今、全国津々浦々の、その地域でしか楽しめない「麺料理」が注目を集めている。そんな「ご当地麺」の調査・研究に取り組んできたのが、大衆食文化の論者として活躍している著者のはんつ遠藤氏。麺好きが高じてはじめた全国ご当地麺巡礼行脚は仕事の域を超え採算無視で大暴走。気がつけば全国制覇を達成していた。そこで、北は北海道から南は沖縄まで、全国120品目289店のご当地麺と、それを生み出した各地の食文化を紹介しているのが本書。ナムコ「チームナンジャ」の協力のもと、全国ご当地麺の謎と魅力のすべてがわかる“究極のご当地麺バイブル”がここに完成した。