

「熱狂ラーメン祭実行委員会」が 北海道中標津町と開発した新たなラーメンの完成を市長に報告しました！ 中標津町×熱狂ラーメン祭実行委員会

熱狂ラーメン祭実行委員会は、「川崎ラーメン祭 2026 秋」ならではの“新たなラーメンの魅力を発信したい”という思いから、川崎市の国内友好都市であり豊かな酪農・農業資源を有する北海道中標津町との連携企画として、中標津町の豊かな食の魅力を一杯に凝縮した「中標津ラーメン」を開発し、イベントでの販売に先立ち、10月7日（水）に市長へ完成を報告しました。

新商品は、ラーメン業界で最も権威ある賞の一つとされる TRY ラーメン大賞で新店部門三冠を達成した「^{めん}麺や晴心^{せいしん}」（東京都中野区）が、中標津町の特産品である「なかしべつミルキーポーク」、「^{たけ}想いの茸」及び「中標津ゴダチーズ」を使用して手掛けた、「中標津中華そば」と「中標津まぜそば」の2品となります。

市長から「中標津町の特産品の魅力が引き出された本当においしい一杯で、多くの方に受け入れられるものと期待しています。人気のラーメンを気軽に楽しめることは、本イベントの大きな魅力であり、家族連れを含め多くの方に楽しんでいただきたい。」とのコメントがありました。また、熱狂ラーメン祭実行委員会の委員長である丸山氏からは「ラーメンを通じて中標津町の豊かな食の恵みを広く発信できたらと思う。これからも、多世代が交流できる新たな川崎の名物祭を目指し、川崎のまちにさらなる熱狂と笑顔を生み出していきたい。」と話がありました。

川崎ラーメン祭は、10月30日（金）～11月3日（火）までの5日間、一部店舗を入れ替える2クール制で、お客様を飽きさせることなく、何度訪れても新たな味と出会えるラーメンフェスです。「中標津ラーメン」を通じて、中標津町の魅力を広く発信するとともに、本イベントを契機に川崎のまちに更なる熱狂を巻き起こしてまいります。

1 報告会の概要

(1) 日時・場所

令和8年10月7日（水）14:30～14:55

川崎市役所本庁舎復元棟2階201会議室

(2) 出席者

熱狂川崎ラーメン祭実行委員会

委員長 丸山 紘平（まるやま こうへい）様

^{めん}麺や晴心^{せいしん}

店主 高野 将弘（たかの まさひろ）様

北海道中標津町総務部政策推進課（企画調整・ふるさと応援担当）

主幹 佐藤 和博（さとう かずひろ）様



中標津ラーメン完成の報告
左から高野様、丸山様、福田市長、佐藤様

2 オリジナルメニュー概要

(1) 中標津中華そば（10月30日（金）～11月1日（日）に提供予定）

「^{たけ}想いの茸」から引き出した旨みをいかしたかえして仕立てた、昔ながらの醤油ラーメン。クセのない「なかしべつミルキーポーク」のチャーシューをあわせ、豚本来の豊かな風味と醤油の香ばしさが絶妙に調和する、中標津の恵みを凝縮した一杯

限定 800 杯/日 販売価格 1,200 円（税込み）



丸山様のイベントへの思いについて
耳を傾ける福田市長

(2) 中標津まぜそば (11月2日(月)・3日(火)に提供予定)

もちもちの中太麺に、香ばしく炙った「なかしべつミルキーポーク」のチャーシューと、「中標津ゴーダチーズ」の豊かなコクを合わせたまぜそば。「想いの^{たけ}茸」の旨みを閉じ込めた特製たれが全体をまとめ上げる、豪快に混ぜて楽しみたい一皿

限定 800 杯/日 販売価格 1,200 円 (税込み)



高野様の商品開発への思いについて
耳を傾ける福田市長



【中標津中華そば】



【中標津まぜそば】

3 川崎ラーメン祭 2026 秋の概要

実力派人気ラーメン店が一堂に集結した、本邦最高峰を目指すラーメンフェスです。

“日本一ファミリーに優しい、おいしい、街を熱狂させる”をコンセプトに、親子で楽しめる体験コンテンツや滞留空間を展開し、子どもから大人まで安心して楽しめる会場づくりに取り組みます。

【開催日】令和8年10月30日(金)～11月3日(火)

【開催場所】かわさきフェス広場/川崎ルフロ

【主催】熱狂ラーメン祭実行委員会



公式 WEB サイト
はこちら

4 中標津町ならではの取組

酪農が基幹産業の中標津町では、地場産牛乳の消費拡大と魅力発信を目的に「牛乳消費拡大応援条例（通称「牛乳で乾杯条例」）」を全国で初めて制定。「1杯目の乾杯は地場産牛乳で」を合言葉に、「牛乳でかんぱ〜い！！」運動を推進し、牛乳による町おこしに取り組んでいます。

中標津町の御協力により「牛乳でかんぱ〜い！！」運動をイベント内で実施します。（各日 10 時 30 分頃、先着順）

全国トップクラスの乳質を誇る牛乳を、この機会にぜひ御堪能ください。



5 特産品の紹介

商品名：なかしべつミルキーポーク 生産者：ピックファーム大山

酪農のまち・中標津ならではの恵みを生かし、チーズやホエイ粉を配合した独自飼料で育てるミルキーポーク。焼けばふわりとバターのような香りが立ち、やわらかな肉質とクセのない深いコク、甘く濃厚な脂の旨味が口いっぱいに広がります。



商品名：想いの茸^{たけ} 生産者：株式会社日翔^{にっしょう}

中標津の冷涼な気候と豊かな水に育まれた「想いの茸^{たけ}」。じっくり丁寧に育てることで、椎茸ならではの旨味と香りをしっかり蓄えています。出汁に使用ば、中標津の自然が溶け出すような澄んだ旨味と奥行きのある風味が、料理全体に広がります。



商品名：中標津ゴーダチーズ 生産者：中標津町畜産食品加工研修センター

中標津の酪農家が丹精込めて育てた乳牛の、新鮮な生乳からつくられる「中標津ゴーダチーズ」。ミルクの豊かなコクを感じながらも、クセがなくまろやかな味わいが魅力です。そのままはもちろん、熱を加えればとろりと濃厚に。中標津の酪農の恵みを存分に楽しめます。



商品名：なかしべつ牛乳プレミアム 生産者：JA なかしべつ

「牛乳が苦手な方にもおいしく飲んでほしい」という酪農家の想いから生まれた、日本初の商品化となる A2 ミルク。選び抜いた牛の生乳のみを使用し、豊かなコクとすっきりとした後味をお楽しみいただけます。



【問合せ先】

（川崎ラーメン祭 2026 秋に関すること）

熱狂ラーメン祭実行委員会 池田、松本
メール:pr.nknesfes@gmail.com

（中標津町の特産品に関すること）

北海道中標津町総務部政策推進課 佐藤
電話 0153-74-0727

（完成報告会に関すること）

川崎市まちづくり局拠点整備推進室 蛭川
電話 044-200-3636（内線 36200）