

2025年2月14日

富士急行株式会社

株式会社富士急ハイランド

山梨初出店多数！全国の有名ラーメン店が富士急ハイランドに集合！

「富士急ラーメンフェス 2025」

【第一幕】2/28(金)～3/2(日)・【第二幕】3/7(金)～3/9(日)開催



入園無料の富士急ハイランド（所在地：山梨県富士吉田市）では、全国の有名ラーメン店が一挙に揃う「富士急ラーメンフェス 2025」を2025年2月28日(金)～3月2日(日)と3月7日(金)～3月9日(日)の計6日間開催いたします。

第一幕の2月28日(金)～3月2日(日)には、国内外イベント等で売上1位やグランプリを獲得し続ける「In EZO」（北海道）の「新感覚札幌味噌らぁめん」や、「自家製麺 真 卓朗商店」（静岡県）の高級甲殻類の2大巨頭を使った贅沢な一杯「伊勢海老とタカアシガニ出汁と熟成醤油ラーメン」など計6店舗が腕を振ります。

第二幕の3月7日(金)～3月9日(日)には、「なかじゅう亭」（群馬県）の自慢の鶏白湯とカニ味噌をかけ合わせた極上の「蟹みそ仕立ての鶏白湯」、「中華そば ただ味」（東京都）の熟成醤油に豚の旨味を凝縮させたスープがヤマツキの「Neo 背脂醤油ラーメン」など計6店舗が出店、あっさりからこってりまで、各店舗の渾身の一杯が揃います。

なんと、全12店舗中7店舗が山梨県初出店、富士の麓で極上のラーメンの饗宴をお楽しみください。

富士急ラーメンフェス 2025 概要

- 開催日 第一幕：2025年2月28日(金)～3月2日(日)
第二幕：2025年3月7日(金)～3月9日(日)
- 時間 チケット販売：9：30～18：00 ※2月28日(金)・3月7日(金)は17：00迄
ラーメン引換：10：30～18：30 ※2月28日(金)・3月7日(金)は17：30迄
- 料金 ラーメンチケット 1杯 1,000円(税込)
※ラーメンを購入いただくためにはイベントステージ横の販売テントにて
ラーメンチケットを購入する必要があります。
※トッピングは各店舗の窓口にて追加できます。
トッピングには別途料金が必要です。
- 会場 富士急ハイランド内 セントラルパーク
- 特設サイト https://www.fujiq.jp/event/20250228.fujiq_ramenfes.html

出店店舗

山梨初出店店舗も多数出店いたします。あっさりからこってりまで、各店舗の渾身の一杯です。是非ご賞味ください。

<第一幕>

■静岡 沼津

- ・自家製麺 真 卓朗商店
「伊勢海老とタカアシガニ出汁の
熟成醤油ラーメン」



高級甲殻類の2大巨頭、伊勢海老とタカアシガニ出汁の旨味と芳醇な醤油を合わせた極上の一杯。この冬限定の贅沢なラーメンを是非お召し上がりください。

■北海道 札幌

- ・in EZO
「新感覚札幌味噌らぁめん」



国内外イベント等で売上1位やグランプリを獲得し続ける「新感覚札幌味噌らぁめん」。ジャガイモを使ったトロトロ濃厚な味噌スープと豪快に炙った豚バラチャーシューがたまらない一杯。

■東京 小金井

- ・中華蕎麦 麺ノ歌 ※山梨初出店
- 「高級伊勢海老&はまぐりの特上
塩ラーメン」



高級伊勢海老とはまぐりをふんだんに使用。あっさりしながらもコク深いスープに喉ごし豊かな麺と九条ネギなど全てにこだわったフェス限定の一杯。

■北海道 札幌

- ・麺屋 丸鶏庵 ※山梨初出店
- 「地鶏と真昆布の函館塩らぁめん」



札幌の完成な住宅街に佇む人気店。厳選した地鶏等をベースに、旨味凝縮の塩だれを合わせ、味の決めて「真昆布」を贅沢に使用した函館塩らぁめんです。

■群馬 前橋

- ・ごわ麺 一ノ里
- 「背脂煮干しのごわ麺」



話題沸騰中の“ごわ麺”とは食べ応えを重視したゴワゴワ麺。煮干しの効いたスープと絡むとやみつき間違いなし。

■埼玉 草加

- ・ラーメン 鷹の目
- 「鷹の目特製ラーメン」



深いコクと力強い旨味が響く自信作。じっくり炊き上げたパンチの効いた特性スープとワシワシ感の自家製麺が絡み合い、食べ応え抜群。フワトロの豚、山盛りヤサイ、刺激的な唐揚げがまるで富士山のように。

<第二幕>

■埼玉 川口

・中華そば 葵

「日本三大地鶏極上中華そば」



日本三大地鶏と呼ばれる秋田比内地鶏、名古屋コーチン、薩摩地鶏を使用した贅沢なスープに国産小麦100%の専用小麦粉を使用した細麺ストレートをあわせました。

■埼玉 川越

・寿製麺 よしかわ

「名古屋コーチンの極上炙り肉

中華そば塩」



名古屋コーチンの旨味、香りを最大限抽出したスープに自家製の塩だれを合わせた極上塩ラーメン。

■埼玉 川口

・自家製麺 竜葵

「絶品真鯛だし極上塩らぁ麺」



新鮮な真鯛のアラを惜しみなく使用し、慎重にだしをとる極上スープに、北海道産小麦を使用したストレート麺をあわせ、10種類もの魚介系の旨味を折り重ねた自慢の塩だれで仕上げました。

■群馬 高崎

・らーめんや なかじゅう亭

「蟹みそ仕立ての鶏白湯」



当店自慢の鶏白湯とカニ味噌を特別な製法で掛け合わせたまさに極上スープ。高級感溢れるカニ味噌の風味と鶏白湯の甘味を存分に感じられる一品です。

■東京 京橋

・どみそ

「濃厚みそラーメン炙り豚もり」



明治18年創業の蔵出し味噌に徳川家康の命によって作られた伝統の「江戸甘味噌」5種類をブレンドした独自の味噌だれにモチモチ太麺を合わせた至福の味噌ラーメン。

■東京 日本橋

・中華そば ただ味

「Neo 背脂醤油ラーメン」



これぞ旨味の塊。熟成醤油に豚の旨味を凝縮させたスープにもっちり太麺をからませた中毒性のあるヤミツキの一杯。

富士急ハイランド営業データ

- 営業時間 日程により異なります。詳しくは富士急ハイランドホームページをご確認ください <https://www.fujiq.jp/>
- 料 金 入園料：無料
フリーパス：大人 6,000 円～7,800 円、中高生 5,500 円～7,300 円
小学生 4,400 円～5,000 円、幼児・シニア 2,100 円～2,500 円
※日によって料金が異なります。詳しくは公式サイトにてご確認ください。
- 交 通 車 / 新宿から中央自動車道で約 80 分、河口湖 IC に隣接
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約 90 分
バス / 新宿から高速バスで約 100 分、富士急ハイランド下車
東京駅から高速バスで約 110 分、富士急ハイランド下車
※首都圏の他、名古屋、関西等 30 ヶ所以上から直通バス運行中
電車 / JR 中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車
大月駅から約 50 分

会社概要

富士急ハイランド

- 社名 : 株式会社富士急ハイランド
- 代表者 : 松村 武明
- 設立 : 1964 年 6 月 1 日
- 所在地 : 山梨県富士吉田市新西原 5 丁目 6 番 1 号
- 公式サイト : <https://www.fujiq.jp/index.html>

