



豚骨に塩、醤油から味噌まで、スープも麺も特徴はさまざま！ 『じゃらん』現地で食べたい！ご当地ラーメンランキング

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅
行情報誌『じゃらん』は「ご当地ラーメン」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。
なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。

<https://www.jalan.net/news/article/782503/>

■『じゃらん』現地で食べたい！ご当地ラーメンランキング

順位	名称	都道府県
1	博多ラーメン	福岡県
2	函館ラーメン	北海道
3	喜多方ラーメン	福島県
4	旭川ラーメン	北海道
5	新潟濃厚味噌ラーメン	新潟県
6	富山ブラックラーメン	富山県
7	久留米ラーメン	福岡県
8	尾道ラーメン	広島県
9	味噌カレー牛乳ラーメン	青森県
10	熊本ラーメン	熊本県

日本全国にあるご当地ラーメン。豚骨や醤油などのスープに相性の良い麺を合わせるなど、スープも麺も各
地域でさまざまな特徴が見られます。そんなご当地ラーメンについてアンケートを実施した結果、「現地で食
べたいご当地ラーメン」1位は、福岡県「博多ラーメン」。細麺×こってり味の豚骨ラーメンで麺の硬さは好
みで選べるのが特徴です。続く2位は北海道「函館ラーメン」で透明度の高いすっきりとした塩ラーメンで
す。3位は福島県「喜多方ラーメン」がランクイン。ツルツル&モチモチの平打ち太麺が特徴のご当地ラーメンです。そのほかトップ10には
全国各地の個性的なラーメンがずらりと並ぶ結果となりました。

寒くなると食べたくなるラーメン。北から南まで、地域ごとに味や具材もさまざまです。その土地の味が楽しめるのも旅の思い出になりそうで
すね。ぜひ全国各地のご当地ラーメンを制覇してみてください。



【調査概要】インターネット調査／調査時期：2023年11月15日（水）～2023年11月17日（金）調査対象
：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,041名／複数回答（『じゃらん』掲載情報を中心にピックアップ
したご当地ラーメンの中から、現地で食べてみたいと思うものを3つまで選択。選んだ理由はFA）

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

■ 『じゃらん』現地で食べたい！ご当地ラーメンランキング：トップ5を紹介

1位：博多ラーメン【福岡県】

博多ラーメンは、旨味たっぷりの白濁した豚骨スープにコシのある細いストレート麺が特徴です。豚骨のみを長時間炊き出して作るスープは、骨のコラーゲンなどが溶け出したこってり味。麺は、“やわ”、“普通”、“かた”、“ばりかた”、“針金”から、好みの硬さをオーダーできます。アンケートには「好きだから！」という豚骨ラーマーからの熱い支持が寄せられる中、「福岡の本場で食べてみたい」「屋台で食べてみたい」など、観光はもちろん他の福岡グルメと併せて一緒に楽しみたいという旅行に絡めたコメントも多数見られました。

2位：函館ラーメン【北海道】

函館ラーメンは透明度の高いスープが特徴。出汁は豚骨や鶏ガラが多く使われていますが、脂分が少なく、臭みのない繊細な味わい。弱火でじっくりと煮出した滋味深いスープとのど越しのいいストレート麺の相性は抜群です。アンケートからは「とにかくおいしそう」の声がズラリと並び、そのほか「函館が好き」「観光地としても魅力的だから！」など函館への思いが寄せられる中、「北海道に行きたい」と北海道愛をつづるコメントが多く、印象的でした。

3位：喜多方ラーメン【福島県】

市内にラーメン店が100軒ほどあるという喜多方市。喜多方ラーメンは「平成の名水百選」に選ばれたおいしい水使ったツルツル、モチモチの平打ち太麺が特徴です。朝ご飯にラーメンを食べる“朝ラー”文化も浸透しているため、市内には朝早くからオープンしている店が多く、旅の朝食に味わえるのも魅力です。コメントには「有名だから一度は現地で食べたい」「本場の味が知りたい」「モチモチの麺が気になる」など喜多方ラーメンに関する内容が並びました。

4位：旭川ラーメン【北海道】

旭川ラーメンは、動物系と魚介系をブレンドしたダブルスープの醤油ベースが主流で、煮干しや昆布の出汁によって、さっぱりとした後味になっています。ラーメンを冷めにくくするためにスープにラードを加えるなど、北国ならではの工夫が感じられる一品です。コメントを見ると「スープと具が好み」「寒いときに食べたい」「北海道ならではのおいしそう」など本場で食べる味は格別なのでは？と想像する内容が寄せられました。

5位：新潟濃厚味噌ラーメン【新潟県】

新潟濃厚味噌ラーメンは赤味噌ベースの濃いスープが特徴で、コクのある動物系出汁の旨味がぎゅっと溶け込んでいます。この味噌スープをカツオ出汁や鶏ガラスープなどの“割りスープ”で薄めたり、途中で味変したりと、自分好みの味に変えることができるのも新潟濃厚味噌ラーメンならではの楽しみ方。こちらは「味噌ラーメンが好き！」という味噌派の圧倒的な支持を集める結果となりました。

※紹介している内容は 2024 年 1 月 5 日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください。

「じゃらん 現地で食べたい!ご当地ラーメンランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>