

JR九州の駅長が
今年は**麺**で闘う!

めん
2025

駅長  対抗

ご当地

麺
めん

総選挙

目指せ門司港



詳しくはこちら



予選投票、決勝イベントのご案内、
投票方法など詳しくは
専用ホームページをご覧ください。

JR九州 駅長対抗

検索

予 選 投 票 期 間

2025 **9.1** MON - **10.13** MON

公式ホームページからどなたでも投票いただけます。

決 勝 イ ベ ン ト

2025 **11.23** SUN 門司港駅前開催

予選を勝ち抜いた麺が一堂に会し、皆さまの投票で優勝を決定します。
ぜひ会場にお越しください。

前回の総投票数 約**29,000**票!!

※料理の写真はイメージです。

2025

駅長 対抗

ご当地

麺

めん

総選挙

目指せ門司港



あの熱き闘いが再び...

前回、約29,000もの投票をいただいた大好評 駅長対抗企画。

今年は駅長が地元の「麺」をすすりまくった模様です！

駅長が太鼓判を押す“本気の料理”が再び集結し、

決勝進出をかけて予選Web投票が行われます。

11月23日(日)、門司駅前広場が麺の決戦舞台となり、

その舞台への進出を決めるのは皆さまの1票です！

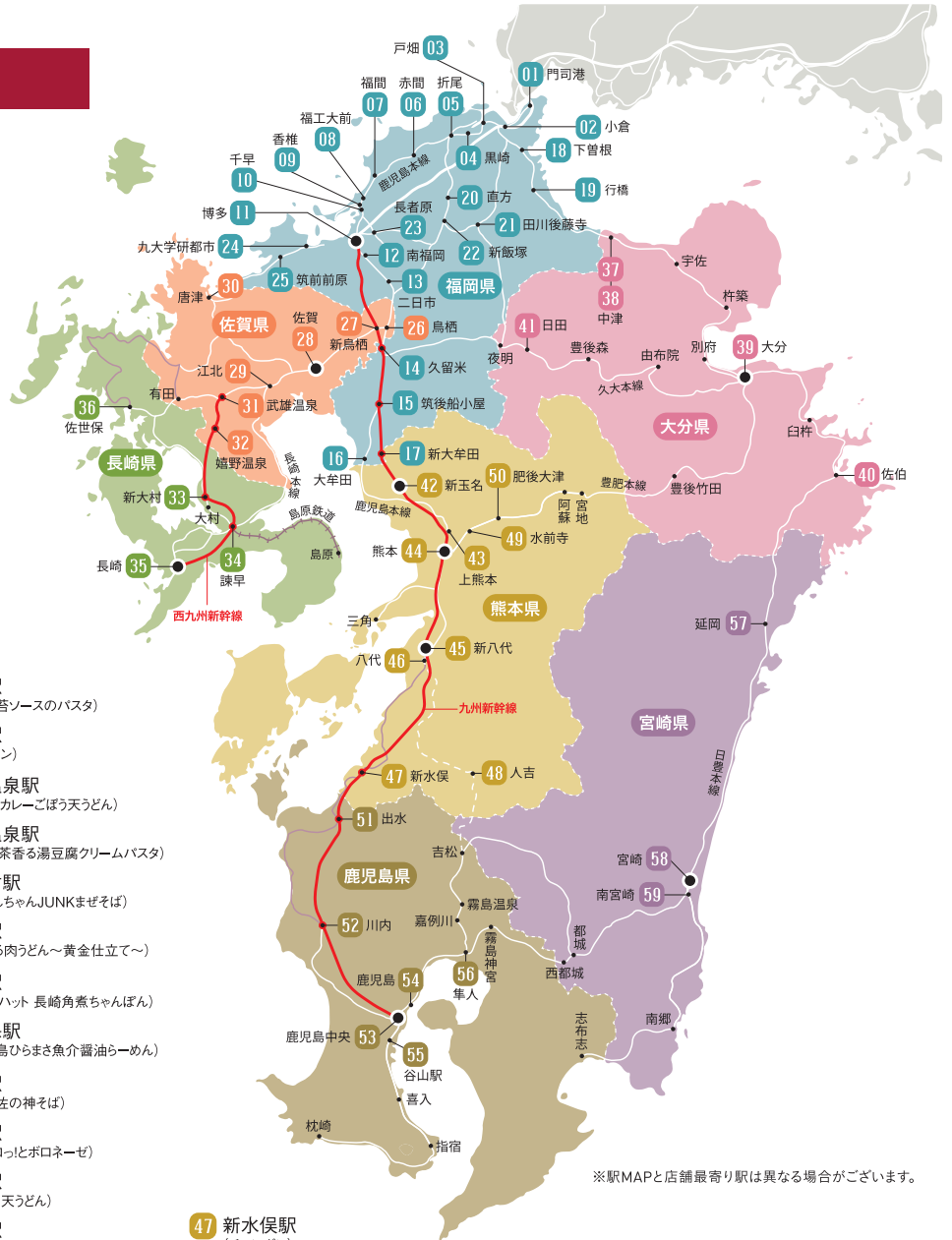
エントリー麺 & 駅MAP

- 01 門司港駅
(もじこう焼きカレーうどん「勝(かつ)」)
- 02 小倉駅
(小倉駅の本気は、鉄板の熱気で伝わる。駅長スタミナ焼うどん)
- 03 戸畑駅
(とんチキGyul麺)
- 04 黒崎駅
(ジータン麺)
- 05 折尾駅
(駅長おすすめよくばりうどん)
- 06 赤間駅
(宗像あなごと緑茶の白いポロネーゼ)
- 07 福岡駅
(完熟トマトラーメン)
- 08 福岡大前駅
(台湾とろろまぜそば)
- 09 香椎駅
(ボルチーニ茸と黒毛和牛の香り高さポロネーゼソースのタリアテッレ)
- 10 千早駅
(新食感!納豆&ナッツまぜ麺)
- 11 博多駅
(復刻!! 博多ホルモン焼きラーメン)
- 12 南福岡駅
(金太郎カルボナーラ63.5°Cの半熟卵添え)
- 13 二日市駅
(はなこラーメン)
- 14 久留米駅
(田中の麺家 麺家うどん)
- 15 筑後船小屋駅
(餃子)
- 16 大牟田駅
(海苔カレーまぜ麺)
- 17 新大牟田駅
(大牟田よかとこラーメン)
- 18 下曽根駅
(エビとゴロゴロ野菜のトマトクリームパスタ)
- 19 行橋駅
(炙りみらいサーモン×味噌クリームパスタ)
- 20 直方駅
(直方名物 直方焼きスパ)
- 21 田川後藤寺駅
(もやしそばダブル)
- 22 新飯塚駅
(クタクタブロックリーの白いブッタネスカ)
- 23 長者原駅
(ホルちゃん)
- 24 九大学研都市駅
(至福のクリベベ)
- 25 筑前原駅
(極上糸島牛スペシャル肉うどん)
- 26 鳥栖駅
(かしわメンV3)
- 27 新鳥栖駅
(鶏白湯うどん)
- 28 佐賀駅
(わらすば出汁「頂くSAGAづくしにゅう麺」)

- 29 江北駅
(有明海苔ソースのバスタ)
- 30 唐津駅
(バキスタン)
- 31 武雄温泉駅
(オムたまカレーごぼううどん)
- 32 嬉野温泉駅
(うれしの茶香る湯豆腐クリームパスタ)
- 33 新大村駅
(太村とんちゃんJUNKまぜそば)
- 34 諫早駅
(華麗なる肉うどん〜黄金仕立て〜)
- 35 長崎駅
(リンガーハット 長崎角煮ちゃんぽん)
- 36 佐世保駅
(九十九島ひらまさ魚介醤油らーめん)
- 37 中津駅
(特製宇佐の神そば)
- 38 中津駅
(お肉ゴロゴロとポロネーゼ)
- 39 大分駅
(磯辺とりうどん)
- 40 佐伯駅
(コマベベ)
- 41 日田駅
(日田焼そば 萬天楼「極」)
- 42 新玉名駅
(長洲有明のりカレー焼きそば)
- 43 上熊本駅
(らーめん)
- 44 熊本駅
(「醤油とマー油の二刀流」〜中華そば発 熊本ラーメン行き〜)
- 45 新八代駅
(八代ラーメン)
- 46 八代駅
(とまびーえん)

- 47 新水俣駅
(チャンボン)
- 48 人吉駅
(トンコツスープ球磨川ラーメン(長々めん))
- 49 水前寺駅
(豚骨醤油らあめん)
- 50 肥後大津駅
(大阿蘇夢想麺(旬の全部のせ))
- 51 出水駅
(鶏つと出水産黒豚サルシッチャのスパゲッティニトリュフ風味)
- 52 川内駅
(マルニビリ辛肉ネギらーめん)
- 53 鹿児島中央駅
(ざぼんラーメン)

- 54 鹿児島駅
(山形屋の焼きそば)
- 55 谷山駅
(ボノノケーノ 旨味噴火 シーフードラグーパスタ〜柑橘の風〜)
- 56 隼人駅
(超!!ペペロンチーノ)
- 57 延岡駅
(辛麺(3辛))
- 58 宮崎駅
(赤辛とんこつラーメン)
- 59 南宮崎駅
(みやごんじゃメンチとチーズのカレーうどん)



※駅MAPと店舗最寄り駅は異なる場合がございます。

エントリー麺59種紹介!

投票いただいた方の中から抽選で30名様に
JRキューポ1,000ポイントが当たる
キャンペーンを実施します!

※キャンペーン開催期間は予選投票期間です
※応募にはJR九州Web会員ID(メールアドレス)が必要です

投票は
こちら!



02

福岡



こだわりの自家製麺と特製ソース、
焼うどん発祥の地の絶品メニュー。

【小倉駅】松尾駅長



熱々の鉄板できつね色に香ばしく焼き上げた焼うどんに、ぷりぷりホルモンを豪快にトッピング。生卵を落としてまろやかに、にんにくと甘辛ダレが食欲を刺激する。ホルモン好き松尾駅長自ら監修!

小倉駅の本気は、鉄板の熱気で伝わる。
駅長スタミナ焼うどん

1,350円

【小倉発祥 本気の焼うどん専門店 きつね】

■ 10:30~23:00(LO)

■ 無休 ■ JR小倉駅から徒歩約5分

03

福岡



ちゃんぽん麺と
餡の絡みがバツグンです。

【戸畑駅】北村駅長



ホロホロの豚の角煮と自家製タルタルがアクセントのチキン南蛮。旨み抜群の国産牛の和風あんかけ生姜のせ、麺との絡みをお楽しみあれ。

※数量限定

とんチキGyu! 麺

1,200円

《期間限定》※総選挙開催期間のみ提供

【ゆうちゃんのごはんやさん】

■ 10:00~16:00

■ 土日曜・祝日 ■ JR戸畑駅構内

01

福岡



もじこう焼きカレーうどん
「勝(かつ)」

1,500円

【門司港エムズカフェ Toki Doki 咖喱本舗】

■ 11:00~19:00

■ 不定 ■ JR門司港駅から徒歩約2分

ここでしか味わえないレトログルメ
門司港の魅力がギュッと詰まった一杯。



【門司港駅】船越駅長

門司港発祥の焼きカレーをモチモチうどんを使ってアレンジ。濃厚なカレーが麺によくからみ、チーズと玉子の黄金コンビがまろやかさとコクをプラス。肉の旨み溢れるサクサクとんかつで満足度100%。

【レストランMOJISHO】

■ 11:00~20:00(11:00~16:00の場合あり)

■ 不定 ■ JR門司港駅から徒歩約3分

【カンティース野だや】

■ 12:00~13:00頃(なくなり次第)

■ 土日曜・祝日 ■ JR門司港駅から徒歩約8分

【カフェ マチエール】

■ 12:00~17:00(土日祝12:00~18:00(以降の時間は要予約))

■ 月曜(祝日の場合翌日) ■ JR門司港駅から徒歩約2分

04

福岡



ジータン麺

980円

麺の黄色とあおさ海苔の濃い緑
見た目も楽しくやさしい一杯。



【黒崎駅】洲上駅長

麺の上に蒸し鶏やザーサイを乗せ、あおさ海苔と梅をアクセントとしてプラスしたあっさり系の人気中華麺。大人も子供も食べられるやさしい味。

【Chinese Restaurant HACHI】
(チャイニーズレストラン ハチ)

■ ランチ11:00~14:30、ディナー18:00~23:00

■ 日曜 ■ JR黒崎駅から徒歩約5分

05

福岡



駅長おすすめ!よくばりうどん

960円

老舗の駅のうどん屋さん新メニュー
東筑軒初のからあげトッピングは絶品。



【折尾駅】水嶋駅長

かしわめしで有名な東筑軒が出店する駅の立ち食いうどんの贅沢新メニュー。人気のえび天・ごぼう天に、かしわめし用秘伝の調味料で味付けした特製からあげをプラスしたよけりな一品。

【東筑軒】

■ 8:00~19:00

■ 無休 ■ JR折尾駅駅舎改札内

06

福岡



宗像あなごと緑茶の
白いボロネーゼ

1,500円

《期間・数量限定》※総選挙開催期間のみ提供

シェフは和食・フレンチ・イタリアンで修行
あなごと八女茶を使った独創的パスタ。



【赤間駅】出田駅長

宗像鐘崎産のあなごを白焼きにした変わり種パスタ。あなごと地元農家から仕入れた野菜を煮込んだラグーソースは、八女茶を使うことでコクと旨みが増し、あなごを引き立てる。

【Creativo(クレアティーヴォ)】

■ 11:00~15:00(LO14:00)、18:00~22:00(LO21:00)

■ 月曜(不定) ■ JR東郷駅から徒歩約15分

07

福岡



完熟トマトラーメン

850円

博多細麺の人気の一杯。
トマトが苦手な人にも大好評!



【福岡駅】紺屋駅長

贅沢なローストポーク、完熟トマト、ニンニクが三位一体となった美味しさ。酸味は控えめでまろやかな口当たり。細麺との相性も良く、味も見た目も間違いなし!

【麺屋Oggi(オッジ)宮司店】

■ 11:00~15:00、17:00~22:00(日曜~21:00)

■ 月曜(変更になる場合があるので来店前に要確認)

■ JR福岡駅から徒歩約13分

08

福岡



台湾とろ豚まぜそば

980円

味よし!コスバよし!台湾まぜそば
クセになる旨さはリピート確定。



【福工大前駅】池本駅長

ほどけてとろける潘家特製ミルフィーユ叉焼と、新宮特産あこや貝の極上コラボメニュー。にんにくと生姜が香る醤油ベースの台湾まぜそばは、まさに口福。本場台湾の味を伝える人気店の自信作。

【台湾ちまき屋 潘家 PANKE】

■ 11:00~20:00(火曜~19:00)

■ 水曜 ■ JR福工大前駅から徒歩約5分

09

福岡



ポルチーニ茸と黒毛和牛の香り高さ
ボロネーゼソースのタリアッテッ

1,500円

パワフルな香りをイメージした一皿
五感で楽しむ極上パスタが新登場です。



【香椎駅】大嶋駅長

黒毛和牛100%の粗挽きミンチと世界三大キノコの一つポルチーニ茸を使用、もっちり美味しい平打ち生パスタとの相性も抜群。香り豊かで肉肉しい一品に香椎浜の夕日に見立てた温玉卵黄をのせてどうぞ。

【オステリア・ド・イタリア オリーブ】

■ 11:00~22:00(LO21:00)、ランチ 11:00~14:30(LO)

■ 月曜 ■ JR香椎駅から徒歩約3分

10 福岡



新食感! 納豆&ナッツまぜ麺
1,000円

ズルズルっ、音まで旨い!
納豆好きにはたまらない最強麺。

【千早駅】 甲斐駅長

モチモチの太麺に濃厚で甘めのタレを絡めて、思いきり啜るようにして味わうまぜ麺。豆板醤のピリ辛が食欲を刺激し、ナッツの食感が旨さに追い打ちをかける至福の一杯。

【まぜ麺 辰家】

■ 11:30~15:00、19:00~23:00
■ 不定休 ■ JR箱崎駅から徒歩約5分

11 福岡



復刻!! 博多ホルモン焼きラーメン
1,400円

視覚・嗅覚・味覚を刺激する
大満足の博多屋台グルメ。

【博多駅】 加藤駅長

屋台の定番「焼きラーメン」に、博多名物「ホルモン」を加え、「うちのたまご」を添えた最強コラボメニュー。熱々の鉄板で旨さ大爆発。他では味わえない豪快で繊細な逸品。大人気メニューが期間限定で復刻!!

※こちらでも食べられます

【博多屋台 KENZO cafe】

■ 15:00~0:30 ■ 日曜
■ JR博多駅からバスで「キャナルシティ博多」下車、徒歩約1分

【屋台 KENZO(ケンゾー)】

■ 19:00~翌1:00 ■ 不定休※強風等悪天候(小雨含む)時休業
■ JR博多駅から地下鉄で「中洲川端駅」下車、徒歩約3分

12 福岡



**金太郎カルボナーラ
63.5°Cの半熟卵添え**
予選期間のみ1,500円(通常1,610円)

風情あふれるレトロな店内で
いただく本物志向バスタ。

【南福岡駅】 竹原駅長

築70余年の旅館内にある茶房。もちもち食感の麺は兵庫、コクのある味噌は鹿児島、濃厚で臭みのない卵は福岡から。こだわりの食材を全国から厳選したシェフの自信作。

【富士茶房 SUI】

■ 11:00~17:00(日曜のみ麺の販売~15:00)
■ なし ■ JR南福岡駅から徒歩約4分

13 福岡



はなこラーメン
小900円・中950円・大1,050円

醤油×二郎ラーメンインスパイア
実はあっさりの新スタイルラーメン。

【二日市駅】 苅米駅長

糸島の北伊醤油をベースにブレンドした漆黒のスープに博多製麺処謹製の香り高い小麦を使った極太麺。トロトロ炙りチャーシューにシャリシャリ生玉ねぎ、半熟煮玉子に背脂と背徳の味わい。

【ラーメンはなこ】

■ 11:00~15:00、17:00~21:00
■ 不定 ■ JR二日市駅から徒歩約3分

14 福岡



田中の麺家 麺家うどん
1,150円

1948年創業、麺一筋の工場直営
地元の信頼も厚い人気店です。

【久留米駅】 大原駅長

捏ね上げ技術を駆使した自家製麺は、良質のでんぷんにこだわった小麦粉を使用。甘さが特徴の出汁は昆布・カツオ・塩を厳選。手作り丸天に揚げたてごぼう天、自家製タレがきいた和牛等、具材もたっぷり。

【田中製麺 田中の麺家】

■ 11:00~15:00 ■ 水曜
■ JR久留米駅からバスで「城島新町」下車徒歩約15分

15 福岡



餃麺
1,000円

出汁の旨みと手作り具材がからみ合う
餃子の名店による渾身の一杯!

【筑後船小屋駅】 北島駅長

名物の餃子は皮から手作り、その日の湿度に合わせて配合を変える徹底ぶり。職人の手仕事に光る名店が手掛ける一杯は、しっかり出汁がきいた和風テイストで奥深い味わい。酒の肴にもぴったりの一杯に!

【鉄鍋餃子 こうげん】

■ 17:00~24:00
■ 月曜 ■ JR羽犬塚駅から徒歩約18分

16 福岡



海苔カレーまぜ麺
900円

カレーと海苔が見事に絡み合う
まぜ麺の進化バージョン。

【大牟田駅】 山下駅長

美味しさに定評のある福岡「製麺屋慶史」の特注麺を使用。店長が修行時代から作り込んできたという自慢のカレーに、大量の有明海苔を乗せ、ゆで卵をトッピングすれば完成!

【酒ノ膳 元気】

■ 18:00~23:00 ■ 日曜
■ JR瀬高駅からバスで「西鉄柳川駅前」下車、徒歩約3分

17 福岡



大牟田よかとこラーメン
1,500円

大牟田名産の高菜を使ったラーメンは
肉厚Wチャーシューでボリューム満点。

【新大牟田駅】 坂元駅長

大牟田名産の高菜に鮮度抜群のネギ、味の染みた半熟煮玉子。更にかつて大牟田で採っていた石炭をイメージしたグロッと甘辛チャーシューに炙りチャーシューをトッピングした絶品の太牟田ラーメン!

【らーめん屋 王華】

■ 11:00~15:00、17:00~21:00
■ 水曜 ■ JR新大牟田駅から徒歩約6分

18 福岡



**エビとゴロゴロ野菜の
トマトクリームパスタ**
1,200円

濃厚クリームソースがめっちゃ旨!
エビ好きシェフ自慢の一品。

【下曾根駅】 中原駅長

プリプリのエビと地元産野菜たっぷりのオリジナルメニュー。上品な味わいの濃厚ソースが具材の持ち味を引き立て、大きめカット野菜は歯ざわりの違いも楽しめる。

【mon's cafe(モンズカフェ)】

■ 11:00~(売り切れ次第終了)
■ 月曜(その他イベント出店時の休業あり)
■ JR苅田駅から徒歩約5分

19 福岡



**炙りみらいサーモン
×
味噌クリームパスタ**
1,450円

和と洋が溶け合う
新しい美味しさが完成!

【行橋駅】 西尾駅長

豊前市のみらいサーモン(陸上養殖)を地元の味噌で炙った創作メニュー。ソースは味噌クリームをベースに、レモンやトマトの酸味を加えた色鮮やかな一品。

【AJITO】

■ 11:30~15:00(LO14:00)、18:00~22:00(LO21:00)
■ 火水曜(不定休あり) ■ JR吉富駅から徒歩約5分

20 福岡



直方名物 直方焼きスパ
850円

焼きそば?パスタ?この旨さは
食べんとわからん、わからん!

〔直方駅〕中村駅長

直方市のご当地B級グルメで、イタリア産パスタ麺と11種の具材をブレンドしたソースで仕上げる。マヨネーズで焼きそば、タバスコでパスタに味変も楽しめる。

【お好み焼き もすけ】

■ 11:00~14:30(LO14:00)、17:00~20:00(LO19:30)
■ 第2・4月曜(祝日の場合は翌日休)
■ JR直方駅から徒歩約4分

21 福岡



もやしそばダブル
690円

気持ちまでほっこりさせる
田川のソウルフード。

〔田川後藤寺駅〕伊福駅長

かつて田川にあった繁盛店「フッコー食堂」の名物メニューを継承。シャキシャキ細もやしともちりとした蒸し麺が絶妙。シンプルながら奥深い味わいの焼きそば。

【もやしそば 己城(みき)】

■ 11:00~15:00
■ 日曜・祝日、第2水曜
■ JR田川後藤寺駅から徒歩約3分

22 福岡



クタクタブロッコリーの
白いブッタネスカ
1,200円

絶品パスタと美味しいお酒、雰囲気
も◎。自信を持ってオススメです!

〔新飯塚駅〕緒方駅長

「酒の肴としても合うパスタ」というお客さまの声に応じて誕生した創作メニュー。オイルベースに、ツナ、アンチョビ、ブロッコリーを加え、ワインで仕上げた極上の一品。

【UN GIORNO CAFE(アンジョルノカフェ)】

■ 11:30~14:00、18:00~24:00(日曜・祝日~23:00)
■ 不定休 ■ JR新飯塚駅西口から徒歩約1分

23 福岡



ホルちゃん
1,000円

常連さんの声から生まれた一品。
甘辛タレはクセになる味。

〔長者原駅〕田村駅長

厳選ホルモンと粕屋町産の野菜をたっぷり使ったホルモン焼きに、ちゃんぽん麺投入!自家製甘辛焼肉タレ&味噌ダレが絡んで、ひと口でピーター確実の美味しさ。

【喰焼処(くやくしょ)】

■ 10:00~21:00(金土曜・祝日~15:00)
■ 日曜
■ JR原町駅からバスで「扇橋」下車、徒歩約4分

24 福岡



至福のクリペペ
1,500円

人気No.1の「クリームベロンチーノ」が
さらにグレードアップ!

〔九大学研都市駅〕中島駅長

3種小麦粉をブレンド、手作り生麺は、唯一無二のもっちり食感。広島産牡蠣、北海道産大粒いくら、濃厚生ウニ、博多めんたいクリームなどを使用した贅沢な一品。

【生パスタのイトキチ】

■ 11:00~16:00(LO14:30)
■ 月金土曜
■ JR九大学研都市駅から徒歩約3分

25 福岡



極上糸島牛スペシャル肉うどん
1,000円

糸島産にこだわった期間限定うどん
この機会にJA糸島 伊都菜彩へGO!

〔筑前前原駅〕鹿島駅長

A4ランク以上の糸島牛2種類、つまんでご卵、香るごぼうかき揚げ、ぷりぷりキクラゲ天など豪快で美味が凝縮された五感で味わう至福の極上肉うどんが登場! 1日限定20食まで。

【JA糸島 伊都菜彩 まるいとうどん】

■ 10:00~15:00
■ 1月1日~3日 ■ JR波多江駅から徒歩約13分

26 佐賀



かしわメンV3
800円

鳥栖駅の名物がコラボで変身
した絶品の一杯が誕生!!

〔鳥栖駅〕久富駅長

長年愛されてきた焼麦(シャオマイ)と、甘辛く炊いた鶏肉の風味が絶妙のかしわうどん。かしわうどんの麺を自家製中華麺にし、佐賀の銘柄鶏みつせ鶏と有明のりを加えて大変身に大成功。

【中央軒】

■ 8:00~18:30
■ 無休 ■ JR鳥栖駅から徒歩約1分

27 佐賀



鶏白湯うどん
850円

うどんの概念が変わる!?
半端ない旨さの超濃厚スープ。

〔新鳥栖駅〕角谷駅長

鶏の旨みが溶け出すまでとことん煮込んだ超濃厚鶏白湯(とりばいたん)スープに、秘伝の自家製ツルモチ麺。甘辛牛肉と干しエビ、特製七味を盛り付けたインパクト大の一杯。

【笑顔が見たいから】

■ 11:00~14:00(※営業は土日曜・祝日のみ)
■ 月~金曜 ■ JR新鳥栖駅から車で約5分

28 佐賀



わらすば出汁で頂く
SAGAづくしにゅう麺
1,000円

地元佐賀にこだわった絶品料理。
イカ墨出汁で味変!

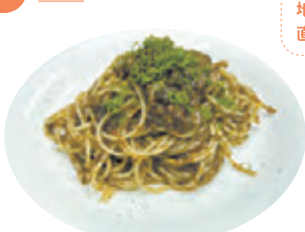
〔佐賀駅〕一ノ瀬駅長

鰹ベースのわらすば出汁は老舗すし店自慢の味わい。自然素材の五色の素麺の上には、有明海産の白海老と佐賀県産の玉ねぎのかき揚げ。唐津産の蒸し鯛・金ごま・佐賀のりを添えてどうぞ。

【嬉乃すし】

■ 11:00~20:00 ■ 無休
■ JR佐賀駅構内(イトイン・Take Out共にOK)

29 佐賀



有明海苔ソースのパスタ

地元特産品の持ち味で勝負!
直球ど真ん中の絶品パスタ。

〔江北駅〕鴨川駅長

有明海産の海苔とアンチョビの塩気、バターで作る濃厚ソースは一度で虜になる味。提供直前に新鮮トマトをアクセントとして加えることで、イタリアンテイストな仕上がり。

【ダイニング いけがみ】

■ 11:30~14:30、18:00~22:00
■ 日曜、第1月曜 ■ JR江北駅から徒歩約5分

30 佐賀



パキスタン
900円

オシャレなカフェの大人気メニュー！
特製シール付き

【唐津駅】山川駅長

「ナポリタンにカレーをかけたパキスタン」というオリジナルメニュー。口当たりまるやかなナポリタンと、スパイシーなチキンベースのカレーで驚きの新しい味わい。

【caffe Luna(カフェルーナ)】

■ 11:30～14:30、18:00～24:00

■ 水木曜

■ JR唐津駅から徒歩約4分



31 佐賀



オマトマカレーごぼう天うどん
1,000円

武雄の温かさと旨さを堪能
旅の記憶に残る味です。

【武雄温泉駅】米藤駅長

創業46年。愛されるうどん店の人気メニュー。極太の自家製麺は、外がふわふわ中がモチモチ。辛さ調節OKのカレーと出汁、玉子、サクサクごぼう天の相性抜群。

【かま蔵うどん】

■ 平日／11:00～15:00、

土日曜・祝日／9:00～15:00・17:00～21:00

■ 無休 ■ JR武雄温泉駅から徒歩約8分



32 佐賀



うれしの茶香
湯豆腐クリームパスタ
1,300円

ふるさと嬉野の優しさを
感じさせる和風パスタ。

【嬉野温泉駅】松藤駅長

湯豆腐のまろやかさとうれしの茶の香りが溶け合い、心までま〜るくしてくれそうな癒しのクリームパスタ。自然を満喫できるオープンテラス席でゆるりとした時を過ごそう。

【まるくキッチン】

■ 11:00～19:00(LO18:00)

■ なし ■ JR嬉野温泉駅から徒歩約1分



33 長崎



大村とんちゃん
JUNKまぜそば
1,100円

麺完食後の残り汁での
まぜ飯(追い飯)もおすすめ！

【新大村駅】馬場駅長

豚のホルモンを辛味噌ダレに漬け込んだ、大村の絶品B級グルメ「とんちゃん」をメインにしたまぜそば。麺が見えないほどのたっぷり具材を混ぜ込んで、さあ召し上がれ！

【麺や JUNK FACTORY】

■ 11:00～15:00

■ 不定休 ■ JR大村駅から徒歩約10分



34 長崎



こがねじたて
華麗なる肉うどん〜黄金仕立て〜
1,300円
※平日は1日10杯、土日祝日は20杯の数量限定

諫早の“美味しい”を集めた
カレーうどんで、華麗に参戦！

【諫早駅】白石駅長

地元で愛される手打うどんに、復活した老舗の牛めしの牛肉、諫早産中心の野菜、ながさき黄金をトッピングした、諫早の“美味しい”が詰ったカレーうどん。

【手打うどん 拓どん】

■ 11:30～14:30、土日祝日11:00～(※売り切れ次第終了)

■ 木曜(祝日の場合は営業)

■ JR喜々津駅からバスで「久山」下車、徒歩約3分



35 長崎



リンガーハット
長崎角煮ちゃんぽん
1,500円

長崎の食の魅力が
一杯で味わえる期間限定商品。

【長崎駅】堀駅長

看板メニューの長崎ちゃんぽんをベースに、ホタテの風味をプラス。こだわりの特製角煮や長崎かまぼこのアジ天など、地元の食の幸を集めた長崎情緒あふれる特別メニュー。

【リンガーハット 長崎出島店 他長崎エリア10店舗】

■ 11:00～22:00(LO21:30)

■ なし ■ JR長崎駅から車で約7分



36 長崎



九十九島ひらまさ
魚介醤油らーめん
1,000円

これぞご当地の究極一杯
スープは最後の一滴まで美味しい。

【佐世保駅】横田駅長

佐世保ブランド「九十九島ひらまさ」と平戸の有機栽培椎茸を使った出汁を無添加醤油ダレで割った無化調スープ。特注麺と無菌豚で作る特製チャーシューも長崎産。佐世保の味美レモンがアクセントに。

【麺や 潮風】

■ 11:30～15:00、18:00～21:00(LO)

■ 不定 ■ JR佐世保駅から徒歩約10分



37 大分



特製宇佐の神そば
1,320円

カタ麺文化に衝撃！
つるんつるんの激旨ラーメン。

【中津駅】橋倉駅長

60余年の歴史を誇る「大分からあげ」発祥の名店が参戦！喉ごし滑らかな稲庭中華麺を使用。豚肩ロースのチャーシューも食べ応え充分。スープは鶏ガラ、モミジ、ゲンコツ、野菜を絶妙にブレンドした渾身の一杯だ。

【来々軒・からあげ天下とり 宇佐本店】

■ 11:30～15:00(LO14:20)、18:00～20:00(LO19:50)

■ 火曜(その他不定休あり) ■ JR柳ヶ浦駅から車で約10分



38 大分



お肉ゴロっ！と
ボロネーゼ
1,400円

噛むほどに旨みが広がる
牛肉が主役のボリュームパスタ。

【中津駅】橋倉駅長

新鮮な香味野菜やトマト、赤ワインでじっくり煮込み、旨みをギュッと凝縮させた牛肉の塊。その主役が圧倒的な存在感を放つ、食べ応えありの「新生ボロネーゼ」。

【MOGI(モギ)】

■ 11:00～14:30(LO14:00)、17:00～21:00(LO20:00)、

(土日曜11:00～21:00(LO20:00)、カフェタイム14:30～17:00)

■ 水曜(その他不定休あり) ■ JR中津駅から車で約8分



39 大分



磯辺とり天うどん
1,000円

磯辺揚げ風とり天と
平打ち麺は美食の価値あり！

【大分駅】末藤駅長

ふっくら柔かなとり天にあおさ海苔をまぶし、磯辺揚げ風に仕上げた新商品。大きな平打ち麺が1枚添えてあり、自家製麺ならではの食感と喉ごしが楽しめる。

【うどん専門 めだか】

■ 11:30～14:00(月・火曜11:30～14:00、18:00～21:00、

金曜11:00～14:00) ※麺がなくなり次第終了

■ 木曜 ■ JR大分駅から徒歩約10分



40 大分



ゴマペペ
1,000円

《期間限定》※総選挙開催期間のみ提供

地元でしか味わえない
ごまだしの風味豊かな美味しさ。

【佐伯駅】 菊地駅長



「ごまだし」は、佐伯に伝わる万能調味料。自家製の塩麹入りのごまだしを使用。佐伯で水揚げされたシラスをトッピングした期間限定の和風味のペペロンチーノ。

【ICHIE(いちえ)】

■ 12:00～14:00

■ 不定休(来店時に要連絡)

■ JR佐伯駅から車で約6分

41 大分



日田焼そば 萬天楼『極』
1,000円

創業74年の製麺所が作る
究極の「日田焼そば」。

【日田駅】 田村駅長



麺は両面焼きで、外はバリバリ、中はモチモチ。濃いめの自家製ソースとシャキシャキもやしで仕上げる。更に約10時間煮込んだチャーシューと牛スジ煮込みをのせたご褒美焼きそば『極』。

【萬天楼(溝口製麺)】

■ 11:00～15:00

■ 不定休 ■ JR日田駅から車で約8分

42 熊本



長洲有明のり
カレー焼きそば
1,000円

希少な有明海海苔たっぷり
黒い個性派・海苔カレー。

【新玉名駅】 工藤駅長



有明海産海苔を贅沢に使った風味豊かなカレー焼きそば。アミ漬けマヨネーズと手作り揚げにんにくでさらにコクと深みがアップ!有明海に面した金魚の町の食堂ならではのオリジナルメニュー。

【肥後ッ子】

■ 11:00～14:30、17:00～22:00

■ 月曜 ■ JR長洲駅から車で約10分

43 熊本



らーめん
850円

飲み干したくなる超絶スープ。
非豚骨系の実力派らーめん。

【上熊本駅】 岡崎駅長



地元で愛されて22年!一番人気の醤油らーめんは、魚介のダシが香るあっさりしたスープに、つるんとした弾力の中太麺が絡む正統派の一杯。ミシュランガイドにも掲載実績がある。

【らーめん 栄力(えいりき)】

■ 11:00～14:30(LO14:10)、金土曜11:00～14:30(LO14:10)、18:00～21:00(LO20:30)

■ 水曜 ■ JR宇土駅から徒歩約14分

44 熊本



「醤油とマー油の二刀流」
～中華そば発 熊本ラーメン行き～
1,100円

まずは淡麗スープを堪能
マー油をかけるとガツンと旨い!

【熊本駅】 矢野駅長



熊本県宇城市の「みなとしょうゆ」を使用し、麺は熊本県益城町の「富喜製麺所」に特注するこだわり。すっきり醤油ベースの中華そばに、マー油をかけると熊本ラーメンに変化する1杯で2度楽しめる進化系醤油ラーメン。

【二代目三丁目のゴローさん】

■ 11:00～14:30 ■ 水曜、隔週木曜

■ JR熊本駅から徒歩約25分

45 熊本



八代ラーメン
800円

名産の「い草」を麺に!
野菜たっぷり、体にやさしい一杯。

【新八代駅】 大磯駅長



ストレートの細麺は八代特産の「食用いぐさ粉末」を練り込んだオリジナルでクセになる味わい。熊本では珍しいすっきり醤油ベースの餡かけラーメンで、具材もたっぷり食べ応え抜群。

【中華料理 太楼】

■ 12:00～14:00(夜は要予約)

■ 月曜 ■ JR新八代駅から車で約12分

46 熊本



とまびーえん
1,200円

トマト風味で美味しさアップ!
熊本名物「太平燕(たいびーえん)」。

【八代駅】 山下駅長



太平燕は春雨をメインに、エビ、イカ、うずらの卵、野菜で作る中華風スープ。今回は八代名産のリコピンたっぷりのトマトをプラス。後味もさっぱりしたヘルシーな美味しさ。

【中華料理 王張(ワンチャン)】

■ 11:00～15:00、16:30～21:00

■ 火曜、第2水曜 ■ JR八代駅から徒歩約10分

47 熊本



チャンポン
700円

味の奥深さに脱帽!
水俣のソウルフード。

【新水俣駅】 岩井駅長



70年以上の長きに渡り、地元で愛されているチャンポン。食材の仕入れはもちろん、包丁さばきから火加減にまで、とことこだわる職人技が生み出す一杯。

【喜楽食堂】

■ 11:00～14:30(LO14:00)、

17:00～20:30(LO20:00)

■ 土曜、年末年始 ■ JR新水俣駅から車で約7分

48 熊本



トンコツスープ
球磨川ラーメン(長々めん)
700円

2020年の九州豪雨からの
復興の思いを込めた特別一品

【人吉駅】 春田駅長



器の中の麺は1本の長さ約6mで卵ラーメンのようなコシのある味わい。柔らかチャーシューは自家製であっさり系豚骨ラーメン。超ユニークな「長々めん」で大勝を狙う。オモウマイ店で紹介されたお店。

【らーめん・ぎょうざ 大勝軒】

■ 11:00～14:00、17:00～24:00

■ なし ■ JR人吉駅から徒歩約10分

49 熊本



豚骨醤油らあめん
950円

最後まで“旨い”“が”
止まらない究極のらあめん。

【水前寺駅】 富永駅長



長時間じっくり煮込んだあっさりかつ深みのある豚骨スープ。地元熊本県産の醤油をベースに全国から選りすぐりブレンドした醤油ダレ。国産ロースをじっくり低温真空調理したチャーシューが旨い!

【らあめん 一白(いっぱく)】

■ 11:00～15:30(LO15:00)、17:00～21:30(LO21:00)

■ 水曜 ■ JR新水前寺駅から徒歩約5分

50 熊本



大阿蘇夢想麺(旬の全部のせ)
(旬の食材を使用するため、内容は変更になる場合あり)
1,200円

あの名店「火の国」が復活！
ラーメン物語、新章始まる。

〔肥後大津駅〕佐藤駅長



東京でラーメンブームを牽引した伝説の名店が、熊本の地で復活。自家農園の高菜や旬の食材、刻みネギなど阿蘇の大自然にこだわったダイナミックで懐かしの熊本ラーメン。

【大阿蘇ラーメン 火の国】

■ 11:00~14:30、18:00~24:00(LO23:30)スープ終了次第閉店
■ なし ■ JR阿蘇駅から山頂方面に徒歩約3分

51 鹿児島



**鶴と出水産黒豚サルシッチャの
スパゲッティーニトリュフ風味**
1,500円

出水に飛来する鶴を
イメージした鮮やかな一皿。

〔出水駅〕川畑駅長



出水産黒豚の自家製サルシッチャ(ソーセージ)とさつまいもチップ、温度卵をトッピング。香り立つイタリア産トリュフ塩でまとめたシェフ渾身の創作メニュー。

【marcello(マルチェロ)】

■ 11:30~14:00(LO13:30)、18:00~22:00(LO21:00)
■ 日曜(その他不定休あり)
■ JR出水駅から徒歩約8分

52 鹿児島



マルニピリ辛肉ネギらーめん
1,000円

わっぜうんまか味噌屋が作る
本物の味噌らーめん。

〔川内駅〕下村駅長



自社の味噌蔵で原料処理から出荷まで一貫した品質管理のもと、熟成味噌の一番状態の良い時にらーめん用味噌ダレを製造している。その味噌ダレを使ったピリ辛の王道麺。

【マルニ味噌らーめん本店】

■ 11:00~17:30(LO17:00)、土日祝日11:00~20:00(LO19:30)
■ 不定休、1/1は店休 ■ JR川内駅から徒歩約12分

53 鹿児島



ざぼんラーメン
950円

西鹿児島駅構内食堂の名物
本格派鹿児島ラーメン。

〔鹿児島中央駅〕杉谷駅長



頭骨のみを使用した豚骨スープは、あっさりでありながらもやさしい味が自慢。コシのある中太麺、特製チャーシューとたっぷり野菜で食べ応えのある一杯に。昭和21年から続く鹿児島のソウルフード。

【ざぼんラーメン鹿児島中央駅店】

■ 10:00~21:30(LO20:30)
■ なし ■ JR鹿児島中央駅構内

54 鹿児島



山形屋の焼きそば
950円

具材たっぷり餡とバリバリ麺
やみつきになること間違いなし。

〔鹿児島駅〕崎村駅長



昭和33年から愛されるデパートの焼きそば。野菜や豚肉等9種の具材をチキンスープで煮込み、素材の甘み・旨味を塩味で引き出したトロトロ餡をバリバリ麺にオン。酸味控えめの三杯酢で味変を。

【ふるさとレストラン 山形屋食堂】

■ 10:00~19:30(LO19:00) ■ 山形屋に準ずる
■ JR鹿児島駅から路面電車で「朝日通」下車、徒歩約2分

55 鹿児島



**ボーノ・ケーノ 旨味噴火
シーフードラグーパスタ〜柑橘の風〜**
1,200円

桜島の噴火のごとくインパクト
柑橘香るオシャレパスタ。

〔谷山駅〕田原駅長



自家製クラフトビールが隠し味の絶品出汁は、鹿児島産のアラを贅沢に使用。旨味が溢れ出す鹿児島産の鯛を使ったカダイフ(極細麺)巻きは、柑橘のラビゴットソースで味変も楽しめる。

【Yokabito(La Plus)】

■ 11:00~21:30(金土曜~23:00)
■ 火曜 ■ JR谷山駅から徒歩約1分

56 鹿児島



超!!ペペロンチーノ
1,400円

スプラウトにんにくならでは
にんにくマシマシ!背徳感たっぷり。

〔隼人駅〕坂本駅長



にんにくの葉の天ぷらがどっさり乗ったパスタは、じっくり炒めた香ばしいにんにくとトマトの奥深い味わい。栄養価が高くいもに残りにくい無農薬水耕栽培の自社生産のにんにくを使用。

【ガーリック・ラボにんにく居酒屋】

■ 18:00~23:00
■ 月火曜 ■ JR国分駅から徒歩約15分

57 宮崎



辛麺(3辛)
1,250円

宮崎辛麺元祖から伝統の一杯。
味わいは見た目よりもマイルド。

〔延岡駅〕菊池駅長



1985年創業、当時の味を忠実に守り続けている辛麺発祥の店。秘伝のスープに、ニンニク、唐辛子を織り交ぜることで麺に絡み、一度食べたら忘れられない美味しさ。おすすめは中辛~大辛。

【辛麺本舗 さやか】

■ 11:30~14:30、18:00~20:30
■ 火曜(祝日の場合は営業) ■ JR延岡駅から車で約5分

58 宮崎



赤辛とんこつラーメン
1,000円

湯切りの際の掛け声
「ヨイショ!」にも注目。

〔宮崎駅〕豊饒駅長



あっさり味の豚骨スープに、オリジナルの辛味スパイスを加えた赤いスープと歯切れの良い極細ストレート麺。SNSやYouTubeで話題の元気ギャル店長が作る渾身の一杯。

【ムラタ拉麺】

■ 11:00~14:00
■ 水木曜 ■ JR高原駅から徒歩約10分

59 宮崎



**みやこんじょメンチと
チーズのカレーうどん**
1,100円

さっぱりしたカレー出汁に
まろやかチーズがベストマッチ!

〔南宮崎駅〕石井駅長



豚肉軟骨を丁寧に下処理し、とろとろになるまで煮込んで仕上げるスープは感動ものの美味しさ。都城の庶民派グルメ・メンチカツも入ったボリューム満点のカレーうどん。

【わしの脇腹 豚なんこつのカレーうどん】

■ 11:00~15:00、18:00~21:00
■ 火曜 ■ JR西都城駅から徒歩約5分