

報道関係各位

昨年大好評だった企画がパワーアップして帰ってきた！

「Nippon 麺サミット PREMIUM」開催！

JR博多シティでは、10月1日（土）から博多デイトス2F博多めん街道にて「Nippon 麺サミット PREMIUM」を開催いたします。

昨年大好評だった「Nippon 麺サミット」が“プレミアム”として、日本全国のご当地麺をモチーフにしたちよっぴりリッチなオリジナルメニューを展開！今しか出会えないメニューが目白押しで、地元のお客さまも全く新しいメニューを楽しめます！

この機会にぜひ、ご取材ください。



開催概要

【期 間】 10月1日(土)～11月13日(日)

【参加店舗】 博多めん街道 全12店

【内 容】 博多めん街道の店舗による、日本全国のご当地麺をモチーフにしたオリジナルメニューの提供。



ヌードルライター
山田 祐一郎氏が
メニュー解説!!

福岡県・宗像市出身。現在、日本で唯一（※本人調べ）のヌードルライターとして活動し、2019年からは製麺所「山田製麺」の代表として麵づくりに取り組む。九州を中心に、各地の麺を食べ歩き、原稿を執筆。モットーは“1日1麺”。

メニュー例



博多醤油ラーメン 月や

月やのキノコクリームまぜそば 1,100円（税込）
モチーフご当地麺：まぜそば（東京）

麺や 兼虎

どろ豚 煮干しそば 1,100円（税込）
モチーフご当地麺：
煮干しラーメン・豚骨ラーメン（青森×福岡）

