

新潟県産米粉を使用した「グルテンフリー米粉麺」*で作る

3種類の限定米粉ラーメン

2025年 12月19日 金

ご賞味あれ！
金・土・日曜日、各日各店舗10食限定

2025年 12月19日 金 から 発売

*同一製造ラインで小麦を使用した製品を製造

米粉ラーメン 美味しそう！

米粉PRキャラクター コメパンマン



©やなせたかし



中華そば石黒

だし薫る！
渾身のカレーつけ麺
～2種の麺食べ比べ～

¥1,350 (税込)



海老寿DELUX

まい
特濃EBI米
MISOラーメン
¥1,280 (税込)



麻婆たまる屋
イオンモール新発田店

おなかにたま～る
納豆マーボーメン
まいから
う米辛食べてミソ！

¥1,150 (税込)

販売期間 2025.12.19金～2026.2.15日

期間中の金・土・日曜日、
各日各店舗10食限定販売

産学官連携「米粉ラーメン開発プロジェクト」

NRA新潟拉麺協同組合 × ABEKO 阿部幸製菓株式会社 × 新潟県立新潟中央高等学校 × 新潟県



完成した真っ白な
グルテンフリー米粉麺



生徒との
ディスカッションの様子



試行錯誤する
3店舗のラーメン店主



私たちが、スープのアイデアを
出し、メニュー名も考案しました。
とっても美味しいラーメンに仕上が
ったと思いますので、ぜひご賞
味下さい。

新潟県立新潟中央高等学校食物科
「米粉ラーメン探究チーム」

お問い合わせ

「米粉ラーメン開発プロジェクト」については
新潟県農林水産部食品・流通課 Tel025-280-5963

*米粉ラーメンの販売等に関しては、
各店舗へお問い合わせ下さい。



(県HP)