



白河戊辰戦争とは

慶応4年(1868年)に起きた戊辰戦争で、戦局に大きな影響を与えた戦いが閏4月から7月の「白河戦争」です。約100日間の戦いは一か所の戦いとしては、戊辰戦争の中でも一番長く、奥羽越列藩同盟軍、新政府軍あわせて、1,000名以上の死傷者があったとされています。

それから150年、白河の人々は両軍の犠牲者を弔い、慰霊碑を守り、供養してきました。この先代々受け継がれてきた「仁」の心は今も息づいています。

白河戊辰ラーメン合戦

白河戊辰150周年記念事業

10月26日(金)~28日(日)

11:00~20:00 会場当日チケット販売 10:50~19:45
※最終日、10月28日は17:00まで [雨天決行]

白河小峰城 城山公園内

(国指定史跡) 白河市郭内

ラーメン1杯 / 750円(税込)(全店共通チケット制)

*トッピングは各店舗での現金精算となります。

入場
無料



戊辰戦争において、旧幕府軍についた会津藩や、仙台藩・米沢藩を中心とする奥羽越列藩同盟側として戦った地域。



戊辰戦争において、薩摩藩・長州藩・土佐藩を中心とする新政府軍側として戦った地域。



超濃厚。札幌味噌ラーメンの王道。

味噌の深いコクが味噌粕を入れることで際立つ。札幌味噌の代名詞である黄色いちぢれ麺はスープとの相性抜群。ラードの絶妙な配合が旨味と熱を閉じ込め、最後の一団まで濃厚な味わいを楽しめる。

村中 伸宣

気仙沼の復興の灯となる港町の食堂

帆立や海老などの乾物の出汁が滋味深い塩味のスープに気仙沼の特産「サンマ」を使った自家製香味油が香る。数種の小麦をブレンドした細めの縮れ麺はのど越し抜群。懐かしさの中にも気仙沼の海を感じる逸品。

千葉 憲二



あなたはどうっち!

東と西で杯数を競います。合計杯数は会場で毎日発表します。あなたの一杯が勝敗を決するかも!?お気に入りの一杯!応援の一杯!あなたは東?それとも西?



九州最南端、鹿児島・指宿の名店。

地元で水揚げされた鰹節と昆布を贅沢に使い、魚介の芳醇な旨味が際立つ。具材の糸削り節が追い鰹となり、最後までスープの芳醇な旨味が後を引く仕掛けになっている。

鹿児島 いぶすき
麺屋二郎

醤油
麺 中太麺
濃さ あっさり



広島ご当地の味、汁なし担担麺の名店。

味付けそぼろ肉や手作りの香り豊かなラー油に山椒がピリリと効いた深い味わい。自家製麺とスープ、具材をよく混ぜて頂くと味のグラデーションを楽しめる。

汁なし担担麺 くにまつ

ゴマ
麺 中細麺
濃さ ピリ辛



豚骨ラーメンの聖地・福岡の名店。

スープは豚骨を特注の釜で18時間炊き上げ、さらに丸一日低温で寝かせることでシルクの様な滑らかな舌触りに。コキコキした細麺とスープとの相性も抜群。

IPPUDO

豚骨
麺 細麺
濃さ ややこってり



魚介薫る和風豚骨の名店。

自家栽培の小麦を石臼でひいた全粒粉を配合した麺、甘さが際立つ自家製のネギ、動物系と魚介系のバランスが絶妙にとれたスープ。淡麗でいながらも深い味わいが後を引く一杯。

花季

魚介豚骨
麺 中太麺
濃さ ややあっさり



福島県
白河市



白河に“とら”あり。完全手打ちで店の味そのままに!

炭火で燻した焼豚の旨味がタレとなり、地鶏や豚骨で取ったスープと合わさる。爽やかで、奥深い黄金色の醤油スープ。手打ち麺のつるつるでもっちりと舌触りは、職人の業がなし得るもの。

竹井 和之

手打ち中華そば
とら食堂



特注幅広麺が自慢!会津の新ご当地ラーメン

スープに煮干や貝柱をふんだんに加えることであっさりしながら芳醇な魚介の風味が味わえる。特注の幅広麺はつるんと滑らかなので越し。具材の刻み生姜が味変のアクセントに。

小椋 いみ・小椋 公龜

会津べろらーメン
かでたいや



※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。



お問い合わせ

白河戊辰150周年記念事業実行委員会(白河市・文化振興課内)

後援:福島民報社、福島民友新聞社、福島テレビ、福島放送、福島中央テレビ、テレビユー福島、ラジオ福島、ふくしまFM

電話:0248-22-1111 (内線 2387) (平日 9:00~17:00) ※10月27(土)、28(日)は問い合わせ可能

H30年度福島県地域創生総合支援事業(サポート事業)

