

2026年3月5日

報道関係者各位

株式会社エフ・ジェイエンターテインメントワークス

キャナルシティ博多
4/17(金)リニューアルオープン
『ラーメンスタジアム』が新しくなって帰ってくる！
九州初上陸や復活ブランドを含む8店舗が集結！ゾーン空間も一新

キャナルシティ博多・センターウォーク 5F『ラーメンスタジアム』は、2025年9月からの一時休業を経て、2026年4月17日(金)にリニューアルオープンいたします。店舗や内装を新たに、全国からジャンルも個性も異なる“ラーメンの猛者たち”が一堂に集結します。

オープンに先駆け、**4月15日(水)に報道関係者の皆様を対象とした内覧会を行います。**参加ご希望の場合は、6頁目のご参加申込書を4月13日(月)までにご送付くださいますようお願い申し上げます。



■リニューアルのポイント

① まるでラーメンどんぶりの中！？

ここにしかない没入空間

空間を一新し、各店舗の外観はラーメンどんぶりをイメージしたものに生まれ変わります。どんぶりの中に一歩足を踏み入れれば、ラーメンの香り・音・湯気でいっぱい。五感を刺激する没入空間で、心ゆくまでお楽しみください。



▲『ラーメンスタジアム』内観イメージ



▲『ラーメンスタジアム』
入口イメージ



▲店舗外観イメージ



▲店舗内観イメージ

② 九州初出店や復活ブランドも！ 全国から全 8 店舗集結

北海道・秋田・大阪・福岡から、九州初出店や復活ブランドを含む全 8 店舗が集結しました。博多豚骨から北海道の濃厚味噌まで、全国から選りすぐりの一杯をご堪能いただけます。



▲九州初出店
濃熟鶏白湯らーめん錦(秋田)



▲九州初出店
人類みな麺類系列
麺や チャーシュードリーム(大阪)



▲今回の出店で復活するブランド
博多一黒丸(博多)

③ 名店のはしごができる！ ミニラーメン登場

これまでお客様から「いろいろなお店のラーメンを楽しみたい」といったご要望を受けたことから、通常サイズより小さめ・お手頃の「ミニラーメン」が各店舗に登場します。小さめだからこそ、気になる名店の“はしご”ができます。ぜひ全国の味を食べ比べしてお楽しみください。

各店舗の詳細は、次頁以降をご確認ください。

■店舗情報 ※順不同 ※価格は今後変更となる場合がございます。 ※価格は全て税込みです。

① **濃熟鶏白湯らーめん錦^{にしき} / 秋田【九州初出店】**

2021年から2025年までミシュランガイドに連続掲載された「らーめん錦」グループは、「おいしくて体に良いものをつくる」を理念に、国産食材を中心とした安心・安全で体にやさしいラーメンやお食事をご提供。

【スープ】

保存料や調味料を使用せず、大量の鶏ガラのみを圧力鍋で高温、高圧で炊き出した風味豊かなスープは鶏の旨味とコラーゲンが凝縮され、濃厚かつヘルシーで体に優しい味わい。

【 麺 】

「春よ恋」など三種類の北海道産小麦を独自の比率でブレンドしたこだわりの特製ストレート麺。不要な添加物は使用せず、かんすいと塩のみを使用し小麦の本来の香りと食感を追求した、つるつるもちもちの食感と最高の喉越しが楽しめる。

【具 材】

出来る限りの国産にこだわり、福岡の糸島ネギをはじめ、スープは国産鶏ガラのみを使用。厳重な衛生管理の元に自社で製造したチャーシューや新鮮な野菜を店内でカットし安心・安全な一杯を提供。



秋田鶏白湯 濃厚伊勢海老香る味噌らあめん (1,200円)

② **人類みな麺類系列 麺や チャーシュードリーム / 大阪【九州初出店】**

大阪の行列店「人類みな麺類」から誕生した“チャーシューを本気で楽しむ”ラーメンブランド。天草の養豚場「協栄」から豚を一頭買いし、部位ごとに最適な火入れと仕込みを施した“主役級チャーシュー”が楽しめる。

【スープ】

スープは九州ベースの甘め醤油スープ。豚一頭を丸ごと一気に炊き上げて、全ての豚の旨みをラーメン1杯に濃縮。コクがありながら後味スッキリとした味わい。

【 麺 】

自家製麺の全粒粉入り中太麺。

【具 材】

チャーシューは、天草の養豚場「協栄」から仕入れる豚を一頭買い。肩、バラ、モモなど部位ごとの個性を見極め、それぞれに最適な仕込みと火入れを施す。食感も旨みも異なるチャーシューを一杯で楽しめるのが、チャーシュードリームの真骨頂。



豚夢ラーメン(1,320円)

③ **博多一黒丸^{いっこくまる} / 福岡【復活ブランド】**

博多一幸舎の創業者・吉村幸助が創業前に店長を務めた豚骨醤油ラーメン店。白濁豚骨全盛の博多で旋風を巻き起こした味を、25年の時を経て現代技術で再構築し、ラーメンスタジアムから新たに発信。

【スープ】

豚骨と鶏ガラを時間差でじっくり煮込み、独自の割合で配合した素材の旨みを丁寧に重ねた奥深いスープ。タレは福岡産地醤油を使った博多一黒丸専用に特別製造した香り高い醤油タレ。

【 麺 】

博多一黒丸の為に特別配合したこだわりの小麦粉を使用。博多一黒丸の豚骨スープに合うよう、特注の細麺を使用している。小麦本来の香りが豊かに広がり、もちり感と、しなやかなコシを楽しめ、パツとした食感がついつい替玉を注文したくなるほどクセになる。

【具 材】

ラーメンにトッピングする大判チャーシューは脂と肉のバランスがよい豚肩ロース、色味を加えるネギ、食感のアクセントが楽しいきくらげが盛りつけられた、見た目も美しい「博多豚骨醤油ラーメン」。



ラーメン(950円)

④ ラーメンろくでなし／福岡【ラーメンスタジアム初出店】

福岡県福津市に本店を構える豚骨ラーメン専門店。熟成の香りと旨みが力強い「こってり」とフレッシュでマイルドな「あっさり」の個性の違う2つの豚骨ラーメンをご用意。

【スープ】

呼び戻し製法による熟成・発酵の香りと旨みが力強い「こってりラーメン」と、取り切り製法によるフレッシュでマイルドな「あっさりラーメン」。それぞれ違う個性を持った豚骨ラーメンが特徴。

【 麺 】

福岡県久留米市「福久留製麺」の小麦の味、香りを生かした特注低加水細麺。

【具 材】

絶妙の温度管理で仕上げたしっとりとした国産豚モモチャーシュー、フレッシュな博多小葱、歯応えあるキクラゲを使用。



こってりラーメン (900 円)

⑤ 麺屋たいそん／福岡【ラーメンスタジアム初出店】

ラーメンで笑顔を増やしたい。その想いを胸に、「麺屋たいそん」は一杯一杯本気で向き合う。味への妥協なし、心を込めた接客、居心地の良い空間づくりまで徹底し、「また来てしまう」一杯と空間をお届け。

【スープ】

豚骨の状態を見極め、火加減と時間を一切妥協せず炊き上げる。旨味だけを丁寧に引き出したスープは、濃厚ながら臭みはなく、職人の技と経験が詰まった一杯。

【 麺 】

歯切れの良さとコシを追求した自家製細麺。スープとの絡みを計算し、時間が経っても伸びにくい設計で、最後の一口まで最高の食感と美味しさを楽しむ。

【具 材】

脇役だった具材にも主役の座を。チャーシューをはじめ、すべての具材を一つ一つ丁寧に仕込み、存在感ある味わいに仕上げている。一杯の中で、それぞれが輝くラーメンを目指す。



濃厚博多豚骨ラーメン(950 円)

⑥ らーめん二男坊／福岡【継続出店】

創業から変わらぬ製法で、店舗で毎日焼き続ける自家製スープ。豚骨の臭みを徹底的に抑えた、まろやかでコク深く。王道の博多豚骨ながら新しい博多豚骨を突き詰め続ける。

【スープ】

丁寧に下処理を施し、豚骨の臭みを徹底的に抑えている。頭骨をベースに長時間じっくりと炊き込んだ高濃度の純豚骨スープ。まろやかで臭みがなく、老若男女問わず支持を得ている。

【 麺 】

博多らーめんによく合う細ストレート麺。小麦の風味が感じるように仕上げた麺は、パツパツとした歯切れの良い食感が特徴。

【具 材】

二男坊のチャーシューは、豚の上質な肩ロース部位を使用しており、肉の旨みがしっかりと感じられ。タレと肉と脂のバランスを絶妙に仕上げているワンランク上のチャーシュー。



豚骨らーめん(900 円)

⑦ 初代 ^{ひで}秀ちゃん／福岡【継続出店】

1993年福岡の地で創業。ニューヨーク・香港のミシュランガイドへ掲載。博多「ちゃん系」の覇者。濃度だけで無い骨髄の旨み、鉄羽釜二日炊き豚骨スープと極細麺。進化を続ける初代の一抔。

【スープ】

独自配合の豚骨を鉄羽釜で二日間炊く磨き続けた技術。雑味なく濃厚でありながら重くない。世界で評価されるその味は、進化と革新の原点の味。

【麺】

最細の極細麺。硬さの中にしなやかさがあり守り、破り、離れる。すすった瞬間、スープと一体となり喉越しで味わう計算された麺。

【具材】

毎日仕込む肩ロース叉焼は、世界で挑んでできた逸品にて塩味を担う。ネギ・海苔は、脇役でなく全体を締める最後の香味となる。



らーめん(900円)

⑧ 札幌みその／札幌【継続出店】

定番の札幌味噌らーめんをはじめ、旨辛味噌らーめんや担担麺など豊富なメニューを揃える。サイドメニューのふわトロ「エッグライス」は他では味わえない逸品。

【スープ】

旨味を最大限に引き出した鶏ガラスープを“日本最北端味噌”に合わせ、「飲みやすく癖になる」そんな表現がぴったりのこだわりスープ。炒め野菜の旨味を閉じ込めた、まさに札幌味噌ならではの熱々スープにおろし生姜を混ぜて味の変化が楽しめる。

【麺】

当店自慢の味噌スープに合わせた「中太ちぢれ麺」を使用。ちぢれならではのスープとの絡み、こだわりの歯ごたえ、鼻に抜ける小麦の香りをご堪能あれ。

【具材】

柔らかく煮込んだ豚バラチャーシューが絶品。中華鍋で香ばしく炒めた野菜の香り、笹打ちネギの風味、きくらげのコリコリ食感がワクワク感を引き立てます。陰の立役者はおろし生姜。これがないと札幌味噌らーめんは語れない。



札幌濃厚味噌らーめんスペシャル
(1,620円)

ラーメンスタジアム概要

- 開業：2001年12月
※これまで2005年・2011年・2015年にリニューアルを実施。今回で4回目のリニューアル。
- 営業時間：11:00～23:00 (L.O.22:30)
※年中無休。最新情報はチャンネルシティ博多公式HPでご確認ください。
- 場所：センターウォーク 5F
- 出店数：8店舗 (豚骨5店舗、醤油1店舗、味噌1店舗、鶏白湯1店舗)
- URL：https://www.canalcity.co.jp/ra_sta/

本件に関する報道関係者お問い合わせ

- 株式会社エフ・ジェイエンターテインメントワークス チャンネルシティ博多事業部 広報担当
TEL：092-282-6380 FAX：092-282-6395 URL：<https://canalcity.co.jp/>
- 一般のお客さまからのお問合せ
- チャンネルシティ博多情報サービスセンター TEL:092-282-2525 (受付時間 10:00～21:00)

