





どれだけ知ってる? インスタントラーメン

大好きな
インスタントラーメン
のこと、もっと
知りたい!



フクくん

みんなが食べているインスタントラーメンは
たくさんの知恵や工夫がつまった「発明品」
なんだ。

みんなも、フクくん、モモちゃんといっしょに
インスタントラーメンについて楽しく学ぼう!

世界の食文化を
変えたと言われる
ほど、すごい
食べ物なのよ。



モモちゃん

だれが発明
したの?



⇒ 3 - 4 ページ

どんな
発明なの?

⇒ 5 - 6 ページ
⇒ 11 - 12 ページ
⇒ 17 ページ

どうして
おいしいの?

⇒ 7 - 8 ページ
⇒ 13 - 14 ページ

どうやって
作られて
いるの?



⇒ 19 - 20 ページ

どうやって品質を
チェックして
いるの?

⇒ 23 - 24 ページ

どれくらい
食べられて
いるの?



⇒ 25 - 26 ページ

世界にはどんな
インスタント
ラーメンが
あるの?



⇒ 29 - 30 ページ

災害時にも
役立ってい
るって本当?



⇒ 31 ページ



だれが発明したの？

インスタントラーメンの生みの親

安藤百福 (1910-2007)

今や世界中で食べられているインスタントラーメンを発明したのは、日清食品の創業者・安藤百福だ。安藤百福は、ある寒い冬の日の夜、戦後の闇市で人々が行列を作って長時間じっと待っている姿を見かけた。その先にあったのは1軒のラーメン屋台。温かいラーメンを食べる人々の幸せそうな笑顔を見た経験が、のちに大発明を生み出すきっかけとなったんだ。



きっかけは戦後の闇市で見た屋台の行列。「家庭でいつでも手軽に食べられるラーメンがあればどんなに喜ばれるだろう」と考えた。



ラーメンでみんなを笑顔にしたかったんだね。

ゼロからのスタートだったんだね。



安藤百福は47歳のとき、頼まれて理事長になった信用組合が破たんし、財産を失ってしまった。そこで闇市のラーメン屋台の光景を思い出し、「家庭で、お湯さえあればすぐに食べられるラーメン」の開発にとりかかったんだ。

そのころラーメンは中華料理店や屋台で食べるものだったから、家でかんたんに食べられるインスタントラーメンの登場には、だれもおどろいたんだ。

安藤百福が生んだ

3つの大発明

世界の食文化を変えたインスタントラーメン。

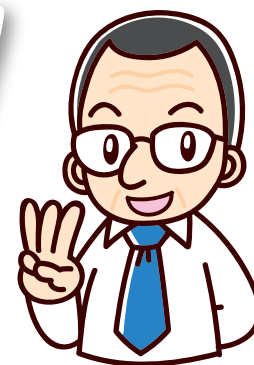
安藤百福は、生涯をかけて新しい「食」の創造に挑戦し続けたんだ。

第1の発明

世界初のインスタントラーメン

チキンラーメン

(1958年／安藤百福 48歳)



第2の発明

世界初のカップめん

カップヌードル

(1971年／安藤百福 61歳)



第3の発明

世界初の宇宙食ラーメン

スペース・ラム

(2005年／安藤百福 95歳)



どんな発明なの？ その1

天ぷらが
ヒントになった

第1の発明「チキンラーメン」

「家庭で、お湯さえあればすぐに食べられるラーメンがあつたら、どんなによこばれるだろう」と考えた安藤百福は、大阪府池田市の自宅の裏庭に建てた研究小屋で、1年間1日も休まずインスタントラーメンの開発に取り組んだ。しかし開発は苦難の連続。試行錯誤を繰り返し、1958年8月25日、ついに、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売されたんだ。

「アイデアのヒントは身のまわりに転がっている!!」

開発の中で一番苦労したのは、味付けしためんを長く保存するための乾燥方法。ある日、台所へ行くと奥さんが天ぷらを揚げていた。水で溶いた小麦粉の衣は油の中に入るとじゅつと音を立て水分をはじき出している。それをみた安藤百福は、めんを乾燥に天ぷらの原理を応用することをひらめいたんだ。

早速、めんを高温の油に入れてみると、めんの水が外にはじき出されほぼ完全に乾燥した状態になった。さらに水分が抜けた後のめんにはたくさんの小さな穴が開いていた。お湯をかけるとその穴にお湯がしみこみ、短時間でめんがやわらかくなる。こうして考えついた「瞬間油熱乾燥法」によって「チキンラーメン」が誕生したんだ。

天ぷらが
ヒント!



発売当時の
チキンラーメン

発売時の値段は35円 (当時、生のうどん1玉が6円くらい)。お湯をかけるだけで食べられることから「魔法のラーメン」と呼ばれ、またたく間に大人気になったんだ。

安藤百福が定めた

インスタントラーメン開発5原則

安藤百福は「チキンラーメン」を開発するときに、5つの目標を立てた。これは、「開発5原則」として、今でも日清食品が商品を開発するときの基本的な考え方になっているんだ。

1

おいしくて飽きない

おいしいのはもちろん、
何度でも
「また食べたい」味に。

2

長い間保存できる

冷蔵庫に入れなくても
長い間保存できること。

3

かんたん・便利

いつでもだれでも
かんたんに作れて
手間がかからない
こと。

4

手頃な価格

商品の値段を
安くして買いやすく。

5

安全で衛生的

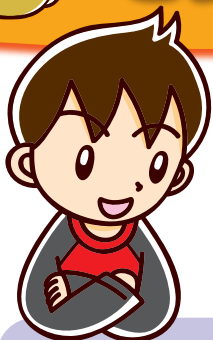
みんなが安心して
食べられるように、
安全で衛生的な
作り方で。

お湯を注ぐだけ
だからかんたん!

おいしくて
いいにおい!



どうしておいしいの? その1



「チキンラーメン」を
よ〜く見てみたら・・・

すぐおいしい! 熱湯で3分、おなべで1分

めんをうつわに入れて熱湯を注ぎ、ラップかフタをして3分。

おなべなら1分煮込めばできあがり。

おいしいラーメンがかんたんに作れるのは、
発売当時から変わらない魅力。

「ランダムウェーブ」のめん

くずれを防ぎ、しかも熱湯を注いだときにほぐれ
やすい「ランダムウェーブ」という
特別なからませ方になっているんだ。

めんの形・重さ

どんぶりに入れやすい丸形の直径は10.5cmで
重さは85g。お湯で戻すと2.5倍の210gになるんだ。

めん1本の長さは40～50cm、
1食のめんの本数は180～200本なんだ。

ダブル Wたまごポケット

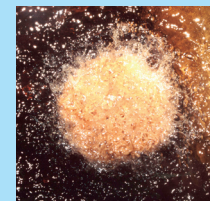
「黄身ポケット」と「白身ポケット」の2段構造で、
たまごを真ん中でしっかりキャッチする
「Wたまごポケット」。

たまごを乗せて食べる人が多いという調査結果
から生まれたアイデアだ。



瞬間油熱乾燥法

身近な天ぷらから思いついた、高温の油で揚げる
「瞬間油熱乾燥法」。長い間保存ができ、お湯をか
けるだけでめんがやわらか
くなる画期的な製法は特許
として認められ、今でもイ
ンスタントラーメンの基本
製法となっているんだ。



安全で安心な製造方法

約160℃の熱い油で揚げるので、めん的水分は
30～40%くらいから3%くらいに少なくなる。

そのおかげでくさることがなく、
常温でも長期保存ができるんだ。

チキン味のスープ

名前の通り、国産のチキンをじっくり煮込んだ
濃縮スープと香辛料、有機丸大豆のしょうゆなどで
めんに味をしみこませているよ。

香ばしい「ロースト風味」

油熱乾燥されることで、香ばしい風味が加わり、
めんの色もおおいそうなきつな色に変わるよ。

1958年の発売から今までずっと
大人気の超ロングセラー。
「チキンラーメン」が大人から子どもまで
みんなに愛されているのには
理由があったのね。



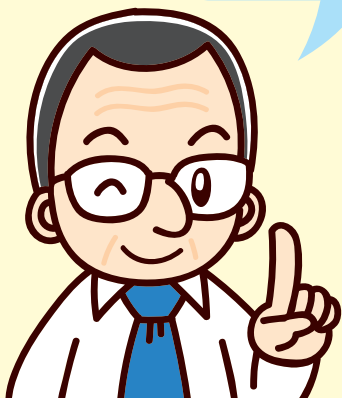


チキンラーメンおさらいクイズ

①～⑥の問題に答えてみよう!!

(ひらがなで答えてね)

全部のマスをうめると、
モモちゃんのセリフがわかるよ!



- ① 日清食品の創業^{そう ぎょう しゃ}者は?
- ② 世界初のインスタントラーメンは?
- ③ インスタントラーメン発明のヒントになった食べものは?
- ④ 発売後、「ま○○○○○○○○」と呼ばれ、大人気になったんだ!
- ⑤ チキンラーメンは「○○○」を使うと、1分で完成!
- ⑥ インスタントラーメンが誕生^{たん じょう}したのは、大阪府○○○市^し!

				①									
				②				ら					
		③											
④ ま													
						⑤							
								⑥				し	

発明に必要なことは

--	--	--	--	--	--

こと!



う～ん、
むずかしいなあ



こたえは15ページにあるよ



どんな発明なの？ その2

新しい発想を
かたちに

第2の発明「カップヌードル」

「チキンラーメン」を発明した安藤百福が、また世の中をびっくりさせた。
1971年に誕生した「カップヌードル」だ。どんぶりもなべもいらない、お湯さえあればいつでもどこでも食べられる！今までにないアイデアで、世界初のカップめんを発明したんだ。

！ アメリカでひらめいた「カップ&フォーク」

1966年、「おいしさに国境はない」と考えた安藤百福は、世界にチキンラーメンを広めようとアメリカへ旅立った。スーパーの担当者に食べてもらおうとすると、彼らはチキンラーメンを小さく割って紙コップに入れ、お湯を注ぎフォークで食べ始めた。その姿を見て、安藤百福は「アメリカやヨーロッパでは、はしとどんぶりで食事をしない」と気づいたんだ。こうして、カップに入れてフォークで食べられるカップめんの開発に挑んだんだ。



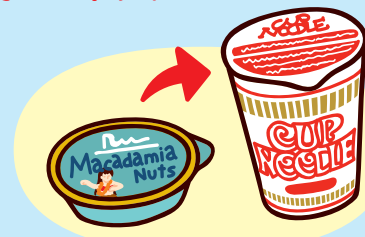
！ 「逆転の発想」で、大逆転！

カップにめんを入れるために、めんをの大きさをカップより小さくすると、輸送中にめんが容器の中で動いて壊れてしまう。そこで思いついたのが、めんをカップの内側にぴったりとくっつけて、中間に固定する「宙づり」のアイデアだった。でもめんを上から入ると傾いたりひっくり返ったりとなかなかうまくカップに入らない。ある晩、布団に入っていると、突然めまいがして、天と地がひっくり返ったように感じた。その瞬間、「カップにめんを入れるのではなく、ふせて置いためんにかップをかぶせて反転させる」という方法をひらめいたんだ。この「逆転の発想」は、今も工場で作る時に使われているんだよ。



！ マカダミアナッツのフタがヒントに！

何度目かのアメリカ出張の帰り、飛行機で思いがけないヒントを得た。機内で配られたマカダミアナッツだ。密封されているナッツの入ったアルミ容器のフタをもとにカップヌードルのアルミカップが決まったんだ。



こうして、試行錯誤をくり返し、ついに1971年9月18日、世界初のカップめん「カップヌードル」が発売されたんだ。

1971年／東京
銀座歩行者天国でカップヌードルを食べる若者たち



どうしておいしいの? その2



いつもおいしい
カップヌードルには
こんなこだわりが
かくされているんだね!

めん

宙づり構造

めんはカップの中央に宙づりで固定されているよ。
運んでいるときカップの中で動いて壊れたりせず、
衝撃にも強いんだ。

湯もどり3分

注いだお湯が、宙づりになっためん全体を
包み込むから、たった3分でできあがり!

具

フリーズドライ製法

えび、肉などの具は、新鮮な風味や色合い、
食感を失わないフリーズドライ製法を採用。
当時の技術水準に満足できなかった安藤百福は
フリーズドライの会社を自分で作ったんだ。

合成保存料、合成着色料は 不使用

原材料には、合成保存料、合成着色料はいっさい
入っていないよ。厚生労働省で安全性が認められた
食品添加物だけを使用しているんだ。



容器

手のひらにピッタリ

片手で持つのにちょうどいい大きさと
軽さで作られているから、
手のひらにピッタリで持ちやすいんだ。

外装フィルム

透明なフィルムを熱風で縮めて
カップ全体をピッタリ包む
シュリンク包装のおかげでカップが
汚れないので衛生的。

日本ではカップヌードルが
はじめて採用した方法なんだ。

バイオマスECOカップ

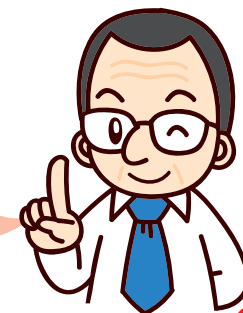
2008年には
「ECOカップ」という紙でできた容器に変えたんだ。

そして、2019年のおわりから
すべての「カップヌードル」の容器を次々と
環境にさらにやさしい「バイオマスECOカップ」に変えているよ。

“地球のために。未来のために。”

「カップヌードル」はこれからもどんどん進化し続けるよ!

「フリーズドライ製法」(真空凍結乾燥法)とは、
食品をまるごと急速に凍らせ、圧力を下げて真空状態に
することで氷になった水分を一気に蒸発させる乾燥方法だよ。
このほかに具材の乾燥方法には、70~90℃の熱風を
あてて乾燥させる「熱風乾燥法」があるよ。

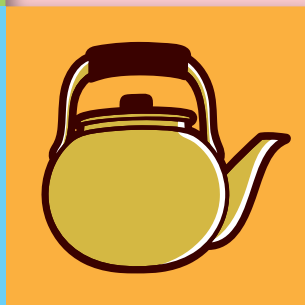
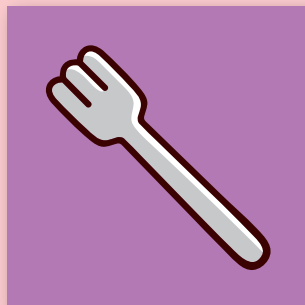
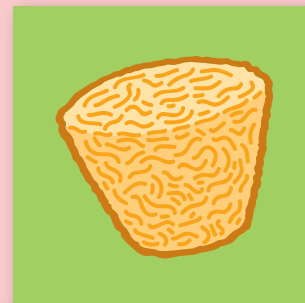




ただしサイコロはどれ？



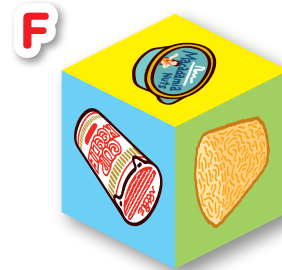
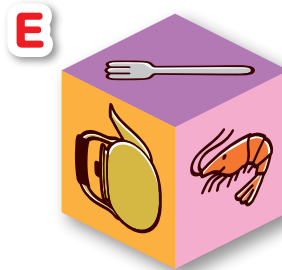
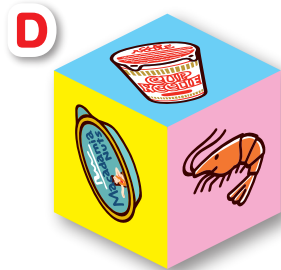
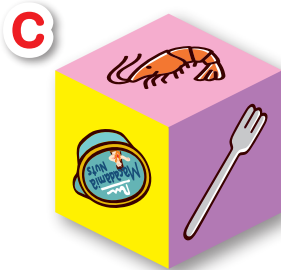
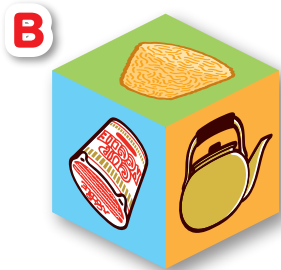
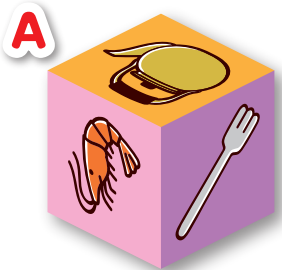
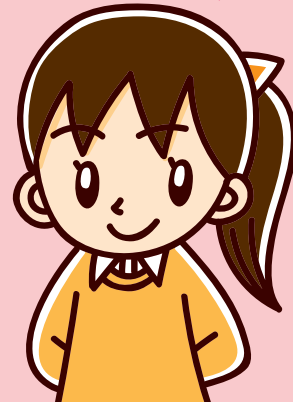
てん かい す
右の展開図を組み立てると、
どんなサイコロになるかな？
次のA～Fの中からえらんでみよう！



面のイラストと
向きがポイントね！



頭の中で回転させて
考えてみよう！



無重力空間でも
食べられる

第3の発明「宇宙食ラーメン」

2005年、NASAのスペースシャトル「ディスカバリー号」に乗った野口聡一宇宙飛行士は、人類で初めて宇宙でラーメンを食べたんだ。この世界初の宇宙食ラーメン「スペース・ラム」の開発を指揮したのも安藤百福だ。

「スペース・ラム」には、無重力状態で食べるための工夫はもちろん、チキンラーメンで発明した「瞬間油熱乾燥法」が使われているんだよ。

工夫1 小麦粉やでんぶんの配合を工夫して、70℃(*)のお湯でもやわらかくなるめんを開発

工夫2 無重力(微小重力)空間でも飛び散らないようスープにとろみをつけ、めんは一口大のかたまりに

工夫3 地上に比べて味やにおいの感覚がにぶるため、やや濃厚でスパイシーな味わいに

(*)当時、国際宇宙ステーション(ISS)で用意できるお湯の最高温度は70℃



フクちゃんとモモちゃんが、遊園地で遊んでいるぞ!
どこにいるかがしてみよう!

他にもさがしてみよう!



どうやって作られているの？



カップヌードルの工場をのぞいてみよう！

工場では、小麦粉の投入から商品の出荷までをほとんど自動で行うんだ。



製めん工程

1 小麦粉サイロ

こむぎこ小麦粉はサイロに貯蔵し、高圧空気でミキサーに送ります。



2 ミキサー

こむぎこ小麦粉に「練り水」を入れて混ぜ合わせます。



3 複合機

練り上げた生地を重ね合わせて平らなめん生地にします。



4 製めん機

何台ものローラーで、めん生地を約1mmの薄さになるまで伸ばします。



5 切出機

めん生地を回転する切り刃で1本1本の細いめんに切り分けます。



6 蒸機

トンネル状の蒸機の中で、めんに熱い蒸気を当てて蒸します。



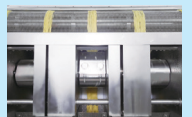
7 着味槽

めんにおいしく味つけたスープを染み込ませます。



8 カット投入機

回転する刃でめんを切ったあと、1食分ずつ金属の型に入れます。



9 瞬間油熱処理装置

めんを約160℃の植物油で揚げ、中の水分は蒸気出して乾燥します。



10 冷却機

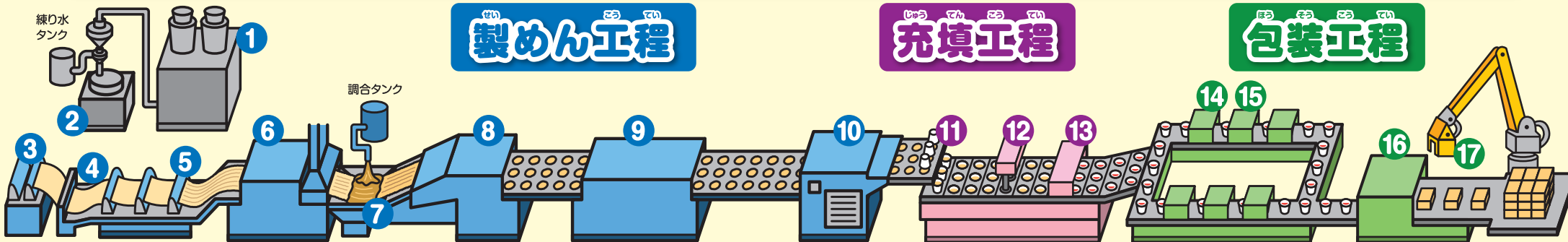
油で揚げためんは熱くなっているため、風を吹きつけて冷まします。



製めん工程

充填工程

包装工程



充填工程

11 カップマシーン

めんの上からカップをかぶせて回転させ、めんをカップに入れます。



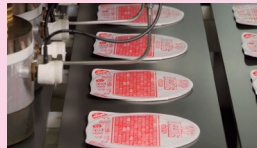
12 具充填装置

スープやえび、肉などの具を、1食分ずつめんの上に載せていきます。



13 キャップシール機

フタをカップの上のせ、約150℃の熱でピッタリとくっつけます。



包装工程

14 シュリンク包装機

カップ全体を薄い透明なフィルムで包み、熱で縮めて包装します。



15 X線検査装置

異物が入っていないか、すべての商品をX線で検査します。



16 ケーサー

できあがった商品を自動箱づめ機でダンボールケースに入れます。



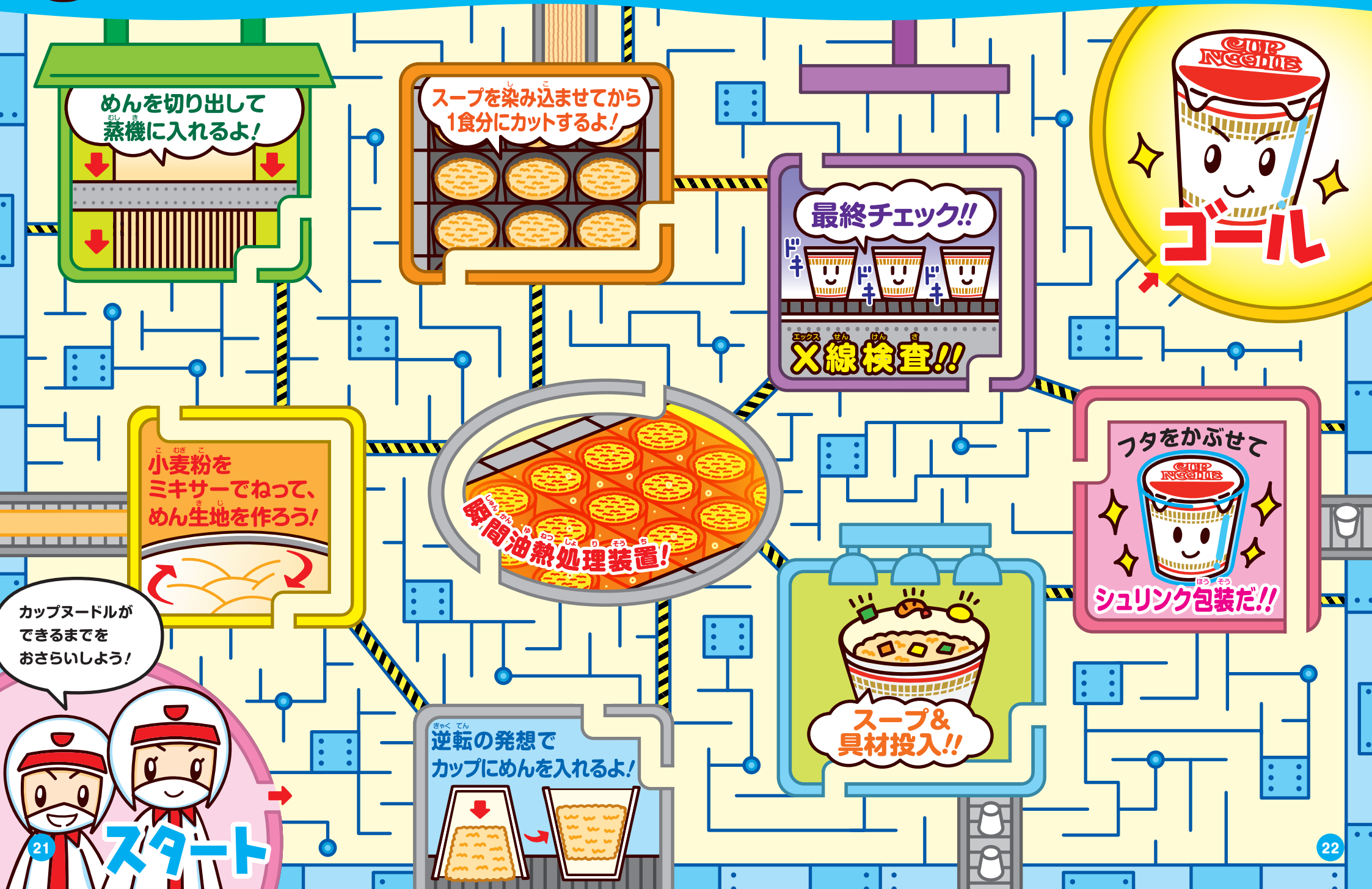
17 パレタイザー

ロボットがダンボールケースを自動的に積み上げ、出荷の準備をします。





工場見学めいろ



どうやって品質をチェックしているの？



安全・安心のためのこだわり、 品質チェックは徹底的に！

日清食品グループは、みんなに安心して食べてもらえる商品を届けるために、いろいろな方法を使って、しっかりと原材料と商品の品質チェックをしているんだ。その中心となっているのが、東京都八王子市にある世界最先端の研究施設「グローバル食品安全研究所」だよ。

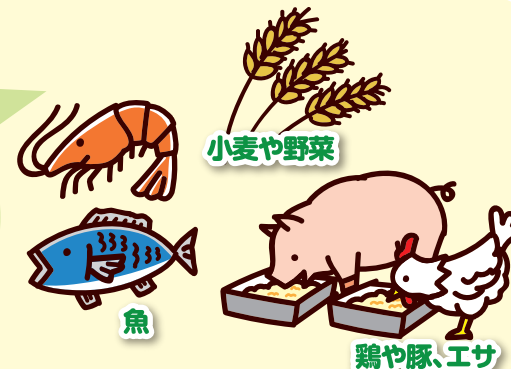
グローバル食品安全研究所 の役割

- 原材料や商品の品質、安全性を徹底的に調査、分析
- 品質や安全性を確かめる分析方法の開発
- 最新の技術による品質や安全性の研究



産地・収穫地の チェック

原材料を収穫している農場、畜産場や、その周りの環境を調査するよ。
使っている農薬などもチェックするんだ。



加工工場の チェック

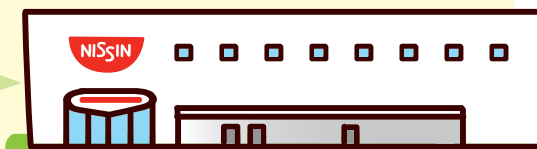
原材料を加工する工場を調査するよ。
原材料は品質や安全性の基準を満たしているものだけを商品に使用するんだ。

原材料
加工工場

日清食品
の工場

生産工場の チェック

日清食品の各工場を調査するよ。
商品の品質や安全性の基準を満たしているかもチェックするんだ。



何度も厳しいチェックをクリアして、
ぼくたちのもとに届けられているんだね。





数字で知るインスタントラーメン



数字で見ると、どれだけ
日常に欠かせない
食べものかがわかるね！

日本で作られている
インスタントラーメンの
量は？

58.9 億食！



カップめん
38.8 億食



袋めん
18.3 億食



生タイプめん
1.8 億食

1人の日本人が1年間に食べている
インスタントラーメンは何食？



46.9 食！

インスタントラーメンに使われている
小麦粉の量は？



約**30** 万トン！

1年間に全世界で消費される
インスタントラーメンの数は？

1182 億食！



インスタントラーメンはこんなに
たくさん食べられているんだね！

※データ参照元：一般社団法人 日本即席食品工業協会発表（2021年度）

インスタントラーメン Q&A

Q. インスタントラーメンにはどんな種類があるの？

A. インスタントラーメンには、油で揚げた「油揚げめん」と、熱風乾燥した「ノンフライめん」があります。
「油揚げめん」は、瞬間油熱乾燥処理により乾燥させためん、お湯をかけてやわらかく戻るのが比較的早く、香ばしい風味が特長です。
「ノンフライめん」は、熱風で乾燥させためん、お湯をかけてやわらかく戻った後の食感が生めんに近いのが特長です。



Q. カップめんの調理時間はなぜ3分なの？

A. 一番おいしく食べられる時間が3分だからです。3分間は長くもなく、短くもないちょうどよい時間といわれています。1分で戻るめんも作ることができますが、めんがうすかったり、細くなったりしてしまい、のびやすいめんになってしまいます。うどんなど太いめんの商品は、のどごしが良くコシのあるめんにするため5分になっています。



Q. 「油揚げめん」にはどんな油が使われているの？

A. めんを揚げる油にはパーム油などを使用しています。パーム油はパームやしの実から作られ、アイスクリームやスナック菓子にも使用されています。
※日清食品は環境や社会に配慮された「認証パーム油」の使用を開始しました。



Q. カップめんに入っている具材はどうやって作っているの？

A. フリーズドライ製法、熱風乾燥法などを使って作っています。
フリーズドライ製法は、食品をまるごと急速に凍らせ、圧力を下げて真空状態にすることで、氷になった水分を一気に蒸発させる方法です。長期保存できるだけでなく、お湯で戻したときに鮮度、味、食感をそのまま再現できます。

Q. 商品はどれくらいの時間でできるの？どこで作られているの？

A. インスタントラーメン1食を工場で作るのにかかる時間は約40分です。
日清食品では、関東工場、静岡工場、関西工場、滋賀工場、下関工場などで1日に合計1,000万食近くが作られ、全国に出荷されています。

Q. 液体スープを食べる直前に入れるのはどうしてなの？

A. 液体スープは油分を多く含むため、先に入れるとめん表面の油が覆ってしまっただけで湯気が悪くなったり、スープを入れてからめんを煮込むとスープが濁ったり風味が抜けてしまうことがあるからです。

Q. インスタントラーメンの賞味期限は？

A. 日清食品では、袋めんは製造日から8ヶ月、カップめんは6ヶ月を賞味期限として設定しています。日清食品は他社に先駆けて、1964年から商品への製造年月日の表示を取り入れました。（現在は賞味期限を表示しています。）



Q. 「日清のどん兵衛」の味が東西でちがうのはどうして？

A. 東日本と西日本では、うどんやそばのつゆの味が昔からちがうので、それに合わせたつゆを開発しました。
東日本ではかつおの割合を多くして色の濃い醤油で仕上げた「しょうゆ感」の強い味。
西日本では昆布の割合を多くして色の薄いしょうゆで仕上げた「だし風味」の強い味です。さらに北海道限定の「北のどん兵衛」は北海道産の利尻昆布を使っただしがきいた甘めのつゆが特長です。
※商品のフタ等に (E) または (W) と記号を表示しています。(E) は東日本向け、(W) は西日本向けです。



Q. 日清食品から発売される商品は1年間でどれくらいあるの？

A. 新発売、リニューアルを含めて、年間約300種類です。
平均すると1日に1種類のペースで発売していることになります。

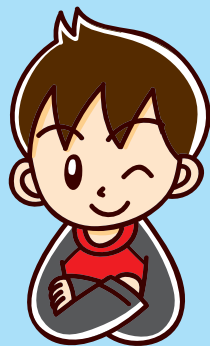


Q. 商品はだれが考えているの？

A. 商品コンセプトなどを企画するマーケティング部と、新技術を研究開発するグローバルイノベーション研究センターが中心に商品を開発します。両部門のアイデアと技術を組み合わせて、新しい商品が誕生していきます。



世界にはどんなインスタントラーメンがあるの？



世界のインスタントラーメンは、味や食べ方もいろいろ

今では世界で年間1000億食以上食べられているインスタントラーメン。国の習慣や味の好みに合わせて変えているんだ。



世界で
1182 億食

中国

インスタントラーメンが世界一食べられている国。海鮮味や、「五香粉」という香辛料を使ったビーフ味も人気。

五香粉



インド

「マサラ」というカレー味が大人気。とても暑い国なので、スープは少なく、めんによく絡むタイプが多い。



アメリカ

インスタントラーメンはスープの一種として考えられている。スーパーのスープコーナーで売られている。



インドネシア

「ミーゴレン」という伝統的な焼そばが人気。ごはんと一緒に食べたり、おやつに食べたりもする。



フィリピン

「ミリエンダ」という、おやつ時間に食べる、ミニタイプのインスタントラーメンが活躍。人気はシーフード味。



タイ

タイの人たちはめん好き。辛いものから甘いものまで種類は豊富。トムヤムクン味が人気。



ブラジル

熱いものが苦手な人が多いので、冷ましたり、ゆで汁を捨てて粉末スープをかけて食べる人も。



メキシコ

辛いチリソースをかけ、ライムをしばって食べるのがメキシコ流。



ヨーロッパ

めんをすすする文化がなく、フォークでも食べやすいようにめんが短いのが特徴。フレーバーはチキンが人気。





災害時にも役立っているって本当？

災害にあった時も、 あう前の備えとしても 便利なインスタントラーメン

いつでも、どこでも、すぐに食べられるインスタントラーメンは、災害時に大活躍。世界各地で地震などの大きな自然災害が起きると、いち早くインスタントラーメンを届けるんだ。さらに日清食品では、インスタントラーメンの調理ができる「チキンラーメン号」を出動させて避難所でくらす人たちに温かいラーメンを食べてもらっているよ。普段の生活の中では「ローリングストック」といって、災害用の食料を「備えて」「食べて」「買い足す」ことができるよ。



2016年熊本地震

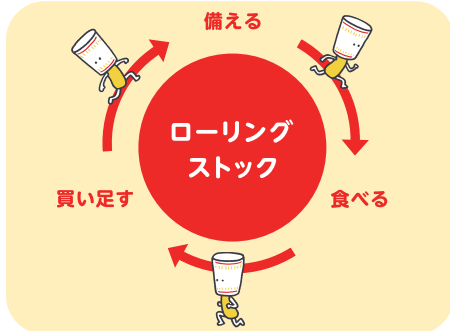


2017年アメリカフロリダ州のハリケーン

2017年メキシコ南部のチアパス地震



／ホッとするね／



世界中に笑顔をお届けしていきます

安藤百福が「食」で人を幸せにすると決意したのは、戦後の焼け野原にあふれるおなかをすかせた人々を目にした時でした。人生すべてを新しい「食」の創造に捧げた安藤百福。96年間の生涯を通じて持ち続けたのは、「クリエイティブな発想」と「最後まであきらめない執念」でした。その安藤百福の志は、現在も日清食品グループに受け継がれています。

いまや地球上のさまざまな地域で年間1,000億食以上も食べられている「世界食」となったインスタントラーメン。わたしたち日清食品グループは、これからも人々のくらしを「食」で豊かにし、世界中に笑顔をお届けしていきます。



安藤百福の創業者精神

- 食足世平**：食が足りてこそ世の中が平和になる
- 食創為世**：食を創り、世の為につくす
- 美健賢食**：美しく健康な体は賢い食生活から
- 食為聖職**：食の仕事は聖職



体験型食育ミュージアム「カップヌードルミュージアム」

発明・発見の大切さを 楽しく学ぼう!体験しよう!



「カップヌードルミュージアム(正式名称:安藤百福発明記念館)」では、見て、さわって、遊んで、食べて、楽しく体験しながらインスタントラーメンの歴史や、発見・発明のヒントを学べるよ。大阪、横浜の2ヶ所にあるんだ。みんなも行ってみてね。



マイカップヌードル ファクトリー

自分だけのカップヌードルが
作れる体験工房。自由にデザインした
カップにめんをセットし、好きなスープと
具材を選んでみよう! (有料)

横浜

大阪池田

チキンラーメン ファクトリー

小麦粉をこね、のばし、蒸して味つけし、

「チキンラーメン」を
手作りできる体験工房。

(要予約・有料)

横浜

大阪池田



チキンラーメン
ファクトリー

カップヌードルミュージアム 大阪池田

- 所在地 大阪府池田市満寿美町8-25
- 総合案内ダイヤル 072-752-3484
(受付時間 9:00~16:30 休館日を除く)
- 予約専用ダイヤル 072-751-0825
(受付時間 10:00~16:30 休館日を除く)
- 開館時間 9:30~16:30 (入館は15:30まで)
- 休館日 火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、年末年始
- 入館料 無料

※館内の一部施設は別途利用料が必要です。



館内ではみなさんにマスクの
着用をお願いしています

クリエイティブシンキングボックス

安藤百福の創造的思考を6つのキーワ
ードで紹介。新しい食文化や産業を生んだ
安藤百福の精神やクリエイティブな発想
を、楽しい表現方法で伝えているよ。

横浜



NOODLES BAZAAR ワールド麺ロード

めんのルーツを
探るために世界
中を旅した安藤
百福。その時に
出会った世界の
めずらしいめん
料理を、旅行気
分を味わいなが
ら食べられるよ。



中国
蘭州牛肉面



インドネシア
ミーゴレン



ベトナム
フォー

横浜



カップヌードルパーク

工場でカップヌードルが
作られる工程を、自分自
身が“めん”となり楽し
めるアスレチック。

横浜



カップヌードルミュージアム 横浜

- 所在地 神奈川県横浜市中区新港2-3-4
- 総合案内ダイヤル 045-345-0918
(受付時間 10:00~18:00 休館日を除く)
- 予約専用ダイヤル 045-345-0825
(受付時間 10:00~18:00 休館日を除く)
- 開館時間 10:00~18:00 (入館は17:00まで)
- 休館日 火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、年末年始
- 入館料 大人500円(税込)、高校生以下は無料
※館内の一部施設は別途利用料が必要です。



※カップヌードルミュージアムの最新情報は、ウェブサイトを確認できるよ。

カップヌードルミュージアム



日清食品グループ

