

カップラーメンの商品名に見られる 語彙的・構造的特徴*

田 守 育 啓

0 はじめに

本稿の目的は、カップラーメン（即席麺）の商品名にどのような語彙的・構造的特徴が見られるかを考察することである。カップラーメンは大きく「ラーメン」「うどん」「焼そば」の三種類に分類できるが、そのうち最もポピュラーで数が多いのが「ラーメン」なので、本稿では「ラーメン」を考察の対象にした。考察の対象にしたデータは、Yahoo! Japan ショッピングから採取した。カップラーメンに属する商品名が全部で1379銘柄あったが、「うどん」「焼そば」および韓国や中国等の海外の「ラーメン」は除外し、結局国内で生産された「ラーメン」1022銘柄を考察の対象にした。

1 カップラーメンのネーミングに見られるキーワード

商品名を決定する際に最も重要と考えられることは、商品名を見ただけでそれがどのような商品であるかわかることである。したがって、通常、商品名には商品およびその特徴を特定するキーワードが含まれている。以下ではカップラーメンの商品名にどのようなキーワードが用いられているか検討してみる。

1.1 ラーメン

カップラーメンの商品名には、ラーメンを直接表示した「ラーメン」というキーワードが多数観察されるが、圧倒的に補足部 X と主要部「ラーメン」から成る「X ラーメン」という合成語の形で利用されている。したがって、X が何らかの形で「ラーメン」を特徴づける役割を果たしている。

1.1.1 X=スープ味

「X ラーメン」という構造を持つ商品名において、Xを構成している要素を数種類に分類することができる。(1)はXがスープ味を表す要素を含む例である。

- (1) 港の中華街 香醬 塩ラーメン

港の中華街 香醬 醤油ラーメン

駅前食堂 みそラーメン

博多流 豚骨ラーメン

(1)の商品名に含まれている「X ラーメン」のXに相当する下線部は、どのような種類のラーメンであるかを決定づける特徴の一つであるスープ味を表している。通常は「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」の四種類が基本的なスープ味であるが、(1)のように、「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」がそれぞれ単独で用いられている例は稀である。これは、単に「塩ラーメン」「醤油ラーメン」「味噌ラーメン」「豚骨ラーメン」といった表示では、何の特徴も持たず余りにも平凡すぎて、消費者の購買意欲をそそらないためであると考えられる。したがって、これらの基本的なスープ味をさらに特徴づけるために、別の要素が付いているのが普通である。

(2) 濃厚とんこつラーメン

濃コク味噌ラーメン

北の味わい 札幌濃厚コク味噌ラーメン

満腹食堂 旨醤油らーめん

みちのく味めぐり 旨辛みそラーメン

高菜と肉そぼろ入り コク味噌ラーメン

チンゲン菜と肉そぼろ入り コク塩ラーメン

にんきり コク辛とんこつラーメン

旨とろ 背脂仕上げこってり醤油ラーメン

(2)の下線部の「濃厚」「コク」「辛」「旨」や、これらが組み合わさった「濃厚コク」「旨辛」「コク辛」といった要素が、ラーメンの基本的なスープ味に付加的な特徴を与えており、スープ味の下位範疇に属するキーワードと見なすことができる。

次の(3)の下線部も、ラーメンの基本的なスープ味を付加的に特徴づける役割を果たしているが、(2)の下線部とその性格が異なる。

(3) だしの黄金比 和風鶏だし醤油ラーメン

だしの黄金比 豚だし醤油ラーメン

だしの黄金比 鶏はたてだし塩ラーメン

どうだ！ 背脂和風ダシ醤油ラーメン

だしや 海老だし系味噌ラーメン
 だしや 鰹だし系醤油ラーメン
 みちのく味めぐり 鶏がら醤油ラーメン
 細ちぢれ麺 鶏がら醤油ラーメン
 小麦宣言 野菜コンソメしおラーメン
 小麦宣言 オニオンコンソメしょうゆラーメン

(2)の下線部がスープ味自体どのような特徴を持つ味であるかを描写しているのに対し、(3)の下線部は、ラーメンのスープのもとになっているだしを特定している。ちなみに、だしを特定する要素は醤油ラーメンに特に顕著に見られる。

(3)の例は、「X ラーメン」という構造を持ち、Xの部分がだしを特定している要素(「和風鶏だし」等)と基本的なスープ味を表す要素(「醤油」等)から構成されているが、Xの部分が「醤油」のように、基本的なスープ味を表す要素だけの場合、だしを特定する要素がXに組み込まれないで独立して用いられる例もある。

(4) 秋田名産 比内地鶏だし しょうゆラーメン
 産地厳選だし 鹿児島黒豚だし とんこつラーメン
 産地厳選だし 鹿児島黒豚だし しょうゆラーメン
 産地厳選だし 薩摩シャモのだし仕込み 味噌ラーメン
 産地厳選だし 薩摩シャモのだし仕込み 醤油ラーメン

また、だしを特定する要素が単独で「X ラーメン」のXを占める商品名もある。

(5) たけちゃん にぼしらーめん
海老だしラーメン しょうゆ味
 通の一押 鮪旨だしラーメン

上では、「X ラーメン」のXに相当する要素がラーメンの基本的なスープ味を表す「塩」「醤油」といった要素である場合、(2)や(3)のように、基本的なスープ味をさらに詳しく描写する要素が付加される例を見た。「醤油ラーメン」「味噌ラーメン」「塩ラーメン」に関して、さらに(6)のような商品名が見られる。

(6) おたる初代 しろしょうゆらーめん

醬屋 白醬油ラーメン
澄だし屋 京風白みそらーめん
西鹿兒島三平ラーメン監修 黒味噌ラーメン
八丁味噌ラーメン
ほん塩ラーメン
創作塩ラーメン

(6)の例は、いずれもラーメンに使用されている「醬油」「味噌」「塩」が「白醬油」であったり、「京風白味噌」であったり、「オリジナルな塩」であったりというように、単なる普通の醬油、味噌、塩ではなく特別なものであるということを強調し、消費者の購買意欲を駆り立てる工夫がなされている。

ラーメンの基本的なスープ味は「塩」「醬油」「味噌」「豚骨」の四種類で、それらが単独ないし他の要素と共に「X ラーメン」のXを構成する例を見たが、基本的なスープ味を表すこれらの要素が組み合わさっている例もある。

(7) おちうま 広島醬油豚骨ラーメン
でかー 旨コク醬油豚骨ラーメン
日韓味の饗宴 横浜醬油豚骨ラーメン
謹製 醬油とんこつラーメン

(8) これぞ！背脂とんこつ醬油ラーメン
豚骨醬油ラーメン
豚骨しょうゆラーメン
ゴールデンスーパーカップ 背脂系 豚骨醬油ラーメン
ホームラン軒 豚骨しょうゆらーめん
昭和 とんこつ醬油ラーメン

(7)の商品名では、「醬油」と「豚骨」がこの順番で「X ラーメン」のXを構成している。他方(8)の商品名では、順序が逆になっていて「豚骨」「醬油」という順序でXを構成している。このように、(7)と(8)では、「醬油」と「豚骨」という二つの名詞の順序が逆になっているが、Xを構成している要素は同じなので、両者は一見同じ意味を表すように見える。しかしながら、X自体が二つの名詞から成る合成名詞になっており、上で述べたように、二つの名詞が合成名詞を構成する場合、前の名詞が補足部で後ろの名詞が主要部である。

したがって、(7)と(8)では表す意味が微妙に異なる。すなわち、両者はいずれも「醤油」と「豚骨」の特徴を兼ね備えているが、(7)はあくまで豚骨ラーメンであり、(8)はあくまで醤油ラーメンである。

(7)と(8)は「醤油」と「豚骨」が組み合わさった例であるが、(9)と(10)のような、「塩」と「豚骨」が組み合わさった例、および「味噌」と「豚骨」が組み合わさった例も見られる。

(9) でかー 塩とんこつラーメン

コクの一部 旭川 塩とんこつラーメン

ゴールデンスーパーカップ 背脂系 塩とんこつラーメン

香りに誘われて 背脂塩とんこつラーメン

(10) こだわりの逸品 おろし生にんにく とんこつ味噌ラーメン

コクの極み 鶏油豚骨みそラーメン

(9)(10)はそれぞれ「塩」と「豚骨」, 「味噌」と「豚骨」が組み合わさった例であるが、前者では「塩」「豚骨」, 後者では「豚骨」「味噌」という順序になっている。したがって、(9)のラーメンは塩ラーメンではなく豚骨ラーメンであるが、(10)のラーメンは豚骨ラーメンではなく味噌ラーメンである。

以上、ラーメンの基本的なスープ味を表す「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」という四つの要素が組み合わさった複合的な例を見たが、これらの要素がどれとでも自由に組み合わせるわけではなく、可能な組み合わせは限られている。すなわち、「豚骨」は「塩」「醤油」「味噌」のいずれとも組み合わせるが、「塩」「醤油」「味噌」は「豚骨」以外、どの要素とも組み合わせられない。言い換えると、「塩」と「醤油」, 「塩」と「味噌」, 「醤油」と「味噌」の組み合わせはないということである。さらに、可能な組み合わせであっても、起こる順番に関して制約があるかもしれない。(7)(8)で見たように、「醤油」と「豚骨」の順序は自由であるが、「塩」と「豚骨」, および「味噌」と「豚骨」は、(9)(10)が示すように、それぞれ「塩」「豚骨」, 「豚骨」「味噌」という順序の例しか見られない。

なお、スープ味に付加的な特徴を与えるキーワードとして「背脂」を挙げておかなければならないだろう。実際、背脂はラーメンのスープにコクを与える役割を果たし、それを売り物にしているラーメンもあるくらいである。

(11) 会心の一杯 背脂しょうゆラーメン

飲み干す一杯 背脂みそラーメン

カップラーメンの商品名に見られる語彙的・構造的特徴

どうだ！ 背脂和風ダシ醤油ラーメン
これぞ！ 背脂とんこつ醤油ラーメン
香りに誘われて 背脂塩とんこつラーメン

(11)から明らかなように、「背脂」というキーワードは、特にどの種類のスープ味と一緒に起こらなければならないという共起制限はないようである。

1.1.2 X=具材

1.1.1では「X ラーメン」という構造において「X=スープ味」の例について検討したが、以下ではXが具材を表す「X=具材」の例を見ることにする。

(12) 極太メンマラーメン カルビラーメン
わかめラーメン ふかひれラーメン
焼豚ラーメン 玉子とじラーメン
ねぎラーメン ちゃんこラーメン
博多ねぎラーメン タン塩ラーメン
カルビキムチラーメン 思案橋ラーメン 五目ラーメン

「X ラーメン」という構造を持つ(12)の商品名において、下線部Xがラーメンの具材と考えられる。(12)から明らかなように、Xに相当する要素はすべてラーメンの具材を表しているが、「わかめ」「焼豚」「メンマ」等のラーメンに特有の具材から、「カルビ」「ちゃんこ」「タン塩」のような、通常、ラーメンとは無縁と思われるものまで多岐にわたる具材がXに現れている。

(12)のような、具材だけが表示されていてスープ味が表示されていない商品名は少数で、何らかの形でスープ味が表示されている、(13)のような商品名が一般的である。

(13) チャルメラ 桃屋メンマラーメン しょうゆ味
垂細垂麵紀行 韓国風ニンニクキムチラーメン しょうゆ
香り名人 焦がしねぎラーメン しお味
無敵屋 ニンニクらーめん とんこつ味
でかー わかめらーめん 和風だし醤油
満腹食堂 煮卵ラーメン しょうゆ豚骨
満腹食堂 豚バラらーめん 背脂とんこつ醤油

凄麺 豚玉らーめん 豚骨醤油味
博多屋台きくらげらーめん とんこつ味
焼豚ラーメン とんこつ味

(13)の商品名は(12)と基本的には同じ構造を持っているが、「しょうゆ味」「しお味」「とんこつ味」といった要素を付加することによってスープ味を特定している。

1.1.3 X=具材+スープ味

上で述べたように、スープ味を表示しないで具材だけを特定した、(12)のような商品名はやや稀で、通常、具材を表示している場合は、スープ味も何らかの形で表示されている。(13)以外に、「X ラーメン」という構造において、具材とスープ味の両方がXを構成し「X=具材+スープ味」という構造の商品名も多数観察される。

- (14) 評判の店 沖縄豚塩ラーメン
ラーメン専門店ぶぶか もやし豚骨ラーメン
でかまる ワンタン醤油ラーメン
もやし味噌ラーメン
厚切り焼豚しょうゆラーメン
デパ地下物産展 博多風明太とんこつラーメン
あの頃の中華そば 焼きのり醤油ラーメン
評判の店 ちゃぶ屋 チャーシュー醤油らあ麺
とろ豚しょうゆラーメン
かき玉しおラーメン

下線部から明らかなように、(14)の商品名はすべて「具材」「スープ味」という順序でXを構成している。(14)のような「X=具材+スープ味」という構造が一般的で、「X=スープ味+具材」という構造は比較的少なく、(15)に挙げた例だけである。

- (15) 味の匠や 濃とんこつ味噌野菜らーめん
魂の一杯 辛しお野菜らーめん
仙台中倉味よし みそキムチラーメン
太麺 辛味噌ねぎらーめん
凄麺 仙台辛味噌もやしラーメン

豚骨ねぎラーメン

みそバターコーンラーメン

(14)のような「X=具材+スープ味」という構造の方が、(15)のような「X=スープ味+具材」という構造よりも一般的であるということは、ラーメンに関しては、一般にスープ味の方が具材よりも基本的かつ主要な要素であるということを示唆する。

1.1.4 X=地名

「X ラーメン」という構造を持つ商品名の中には、Xに地名が起こる「X=地名」の、いわゆる「ご当地ラーメン」を表す商品名が多数見られる。(16)は「地名+ラーメン」という非常にシンプルな構造を持つ商品名である。

- (16) 米沢ラーメン 北海道札幌ラーメン
北海道旭川ラーメン 北海道函館ラーメン
台湾ラーメン

(16)のような単に「地名+ラーメン」という構造の商品名はやや珍しく、通常、何らかの要素が付加されていてももう少し複雑な形態をしている。

(17)のような「地名+ラーメン」という構造にスープ味等の特徴を付加した商品名がいくつか見られる。

- (17) スーパーカップ 北海道ラーメン 塩バター風味
スーパーカップ 北海道ラーメン ジャが塩バター味
スーパーカップ 北海道ラーメン クリミーチーズカレー味
愛されつづけて 博多ラーメン とんこつ味
愛されつづけて 喜多方ラーメン しょうゆ味
博多ラーメン とんこつ
赤坂ラーメン 旨炊きとんこつ

さらに、(18)のような「地名+ラーメン」という構造に店名が付いた商品名も比較的多く見られる。

- (18) 長浜ラーメン 長浜とん吉 白濁とんこつ

紀州和歌山らーめん まっち棒 とんこつしょうゆ味
 旭川らうめん 青葉 しょうゆ
 白川ラーメン 火風鼎 醤油味
 熊本ラーメン こむらさき
 九州ラーメン 亀王 塩とんこつ
 徳島ラーメン 広東
 尾道ラーメン 東珍康
 喜多方らあめん 来夢

(18)の商品名の下線部が店名を指し、それぞれの地域のご当地ラーメンの有名店の一つと見なされている。

また、(19)のような「地名+スープ味+ラーメン」という構造を持つ商品名も見られる。

(19) 博多とんこつラーメン	うまか堂	横浜醤油とんこつらーめん
旭川塩とんこつらーめん		麵屋 熊本とんこつラーメン
札幌濃厚コク味噌らーめん		札幌味噌ラーメン
愛されつづけて 東京しょうゆラーメン		久留米とんこつラーメン
日韓味ノ饗宴 博多とんこつラーメン		

(19)の構造が存在するのは、ある地域において「とんこつラーメン」「味噌ラーメン」といった特定のラーメンが有名であるためである。例えば、九州の博多、熊本、久留米等は豚骨ラーメンで知られており、同様に北海道の札幌等は味噌ラーメンで知られている。「地名+スープ味+ラーメン」という構造の解釈としては、「スープ味」と「ラーメン」が一つの単位を構成し、それに「地名」が付いていると解釈すべきである。例えば、「博多とんこつラーメン」は [[博多] [[とんこつ] [ラーメン]]] という構造を持っていると分析すべきである。

1.1.5 X=固有名詞（店名の一部）

最後に「X ラーメン」のXに固有名詞を当て、全国的によく知られている有名ラーメン店を含む商品名もある。

(20) <u>思案橋</u> ラーメン	<u>横浜家系</u> ラーメン	豚骨しょうゆ
凄麺 <u>佐野</u> らーめん	博多とんこつ	<u>華</u> ラーメン

九十九ラーメン	醤油とんこつ	九十九ラーメン	しおとんこつ
みんみんラーメン		秀ちゃんラーメン	
喜多方さくら亭ラーメン		しんちゃんラーメン	
評判の店	大砲ラーメン	こってりとんこつ味	

(20)の例は、「思案橋ラーメン」のように、「X ラーメン」という構造自体が店名を表している。

1.1.6 ラーメン X

1.1.1から1.1.5までカップラーメンの商品名の最も重要なキーワードである「ラーメン」が「X ラーメン」という構造で用いられている例について検討したが、当該キーワードが「ラーメン X」という形式で用いられている商品名もある。

(21)	らーめん山桜桃	醤油とんこつ	らーめんいろり	特製醤油味
	味幻の名店	らーめん琥珀	らーめん元亀	こだわりしょうゆ
	らーめん古潭	豚骨しょうゆ味	らーめん蔵	こってり太麺 豚骨醤油
	ラーメン小金太	豚骨醤油味	らーめん山頭火	とんこつ塩

(21)の商品名において「ラーメン」が「ラーメン X」という構造に生起しているが、「ラーメン」が店名の一部として利用されている。したがって、「らーめん山桜桃」や「らーめんいろり」等はラーメン店の屋号である。このように、「ラーメン X」が屋号以外の意味で用いられている例は見られない。

以上、カップラーメンの商品名に用いられるキーワードとして、最も直接的に当該商品を表す「ラーメン」について考察した。このキーワードは(21)のような例外を除いて、典型的に「X ラーメン」という形式で用いられており、ラーメンを特徴づける X にどのような要素が起こるかを検討した。この構造に起こる X は、主に1) X=スープ味（塩、醤油、味噌、豚骨）、2) X=具材（焼豚、メンマ、煮卵等）、3) X=スープ味+具材、4) X=地名（札幌、博多等）、5) X=店名の一部である固有名詞（思案橋、横浜家系等）の五つである。

1.2 麺

「ラーメン」同様、ラーメンであることを直接表示する、もう一つのキーワードは「麺」である。このキーワードも「X 麺」という形で当該商品名に用いられている。この種に属するものは「坦々麺」や「ワンタン麺」のように、一般消費者に馴染みのあるものから、

「紅醬麵」や「上湯麵」のように、馴染みの薄い特殊なものまで様々である。(22)の例は「X 麵」という構造においてXが麵の具材になっているものである。

- (22) 具多 鉄鍋炒野菜 肉ソボロ麵 濃厚味噌味
 具多 旬味きのご麵 中華香熟醤油味
 具材自慢 チャーシュー麵 塩とんこつ味
 渋谷系 もやし麵
 地球麵紀行 台湾 牛肉麵 トマト入り五香風味の醤油味
 具多 味玉叉焼麵 豚骨醤油味

(23)の例は(22)によく似ており、下線部 X が麵の具材になっているが、それ自体一つの料理でもある。

- (23) 具多 中華海鮮 八宝菜麵 豚骨塩味
 具多 芙蓉蟹風麵 チンゲン菜入中華醤油味
 具多 豚キムチ麵 チゲ鍋風味
 具多 麻婆豆腐麵 麻婆味噌味
 中華三昧 麻婆茄子麵
 でかまる ワンタン麵うまみ塩味

「X ラーメン」とまったく同様、(24)が示すように、「X 麵」という構造においても X=スープ味の例が見られる。

- (24) どでか屋 濃厚豚骨麵 どでか屋 濃厚豚骨醤油麵
 どでか屋 濃厚塩麵 どでか屋 濃厚醤油麵

(24)の商品名はすべて「X ラーメン」と同義であり、「X ラーメン」と置き換えられる。例えば、「濃厚豚骨麵」「濃厚塩麵」はそれぞれ「濃厚豚骨ラーメン」「濃厚塩ラーメン」のことである。ただし、何の特徴も表さない、単なる「豚骨麵」「塩麵」「醤油麵」といった表現を持つ商品名は存在しない。

(25)の「X 麵」も(24)と同様、スープに特徴のあるラーメンである。

- (25) ラ王 鶏湯麵 ラ王 坦々麵

通の一押 紅醬麵	通の一押 辣坦坦麵
スープが決め手 豚醬麵	スープが決め手 伽哩麵
鶏白湯麵	広東白湯麵しお味

しかしながら、(25)の「X 麵」は(24)のように、かならずしも「X ラーメン」と置き換えられないようである。例えば、(25)のうち最もよく知られている「坦々麵」は、凍結された表現であって「坦々ラーメン」とは言えないだろう。

「X 麵」には、麵自体の特徴を表すものもある。

(26) 一風堂 からか麵	らーめん蔵 こってり太麵	豚骨醬油
とんがらし麵 辛とんこつ味	太ちぢれ麵	熱々肉みそ味
博多とんこつ かためん	ぶっとめん	濃厚とんこつ
すみれ 濃厚みそ	新タイプノンフライ麵	

(26)の「X 麵」はすべて何らかの特徴を持つ麵であるが、かならずしも同質の特徴を表しているわけではない。例えば、「太麵」「太ちぢれ麵」「ぶっとめん」は麵自体の形状に関する特徴を表しているが、「からか麵」「とんがらし麵」は麵本来の属性とは違った特徴を表している。

1.3 そば

「ラーメン」「麵」以外に、ラーメンであることを表すキーワードに「そば」が観察されるが、このキーワードも「ラーメン」「麵」と同様、「X そば」という構造で利用されており、「中華そば」が圧倒的に多い。単に「中華そば」だけの商品名もあるが、概して、(27)のように、スープ味（だしを含む）や具材を特定する要素が付いていたり、(28)のように、地名や店名が付いていたりして、何らかの形で特徴づけがされている。

(27) 日本の中華そば 醬油	日本の中華そば 塩
無化調中華そば しょうゆ	無化調中華そば 塩
だし仕込み中華そば 塩とんこつ	だし仕込み中華そば 醬油
黒ダレ中華そば 濃厚とんこつしょうゆ	生粹麵 豚骨しょうゆ中華そば
凄麵 豚バラ中華そば	

(28) ラーメンフリークへ捧ぐ 純東京中華そば

一心軒 中華そば 炙りガラ炊きしょうゆ味
 ころの一杯 池袋大勝軒 中華そば
 仙台文化横丁味よし 中華そば 福島白河とら食堂 中華そば
 白河中華そば 鶏ガラしょうゆ味 凄麺 東京の中華そば
 喜多方風 中華そば 中華そば 珍遊 しょうゆ味
 和歌山中華そば 豚骨醤油 楽屋の中華そば 和食堂清水

「中華そば」の他に、X が具材を表す(29)のような例も見られる。

(29) 上湯麺 ほぐし鶏ネギそば 塩味
 金華スープの辛ネギそば 塩白湯味
 黄金の中華 とろみもやしそば 金華スープの醤油味
 凄麺 喜多方風肉そば 横浜生碼麺 もやしそば
 凄麺 横浜生碼麺 とろみもやしそば 横浜もやしそば
 とろみがうまい五目そば 俺の空 豚そば 和風豚骨醤油味

さらに、厳密には X=具材ではないが、具材が X の一部を構成する(30)のような例も見られる。

(30) 柳麺屋 五目汁そば しょうゆ味 柳麺屋 海鮮汁そば しお味
 中華ダイニング 五目汁そば しょうゆ味
 中華ダイニング 海老ワンタン汁そば しお味

なお、「沖縄そば かつお昆布だし」「沖縄そば かつおとソーキ味」「雪花菜 沖縄そば」のように、地名が X を占める例は、「沖縄」だけである。このことは、沖縄そばが全国の他の地域のラーメンとは異なる、独特のラーメンであるということの表れであると考えられる。

1.4 ヌードル

ラーメンであることを表すキーワードとして、少数であるが、「ヌードル」も見られる。このキーワードも「ラーメン」「麺」「そば」と同様、「X ヌードル」という形式で利用されている。

- (31) シュリンプヌードル しょうゆ味 肉王 豚肉とんこつヌードル
ワンタンヌードル しょうゆ味 ワンタンヌードル しお味

「Xヌードル」の場合、(31)のような、具材やスープ味を表す要素がXを占める例以外に、特殊なものが多い。

- (32) カップヌードル 煮豚だしとんこつしょうゆ
カップヌードル 鶏五目だしトリガラしょうゆ
白だるまヌードル とんこつしょうゆ
赤だるまヌードル うま味しょうゆ
ピチューのポケモンヌードル しょうゆ味
ポケモンヌードルセレビイ しょうゆ味
男のスタミナ パワーヌードル とんこつ
男のスタミナ パワーヌードル しょうゆ
ホットヌードル 豚骨 ホットヌードル 醤油
金ちゃんヌードル 金ちゃんヌードル 旨いしお

(32)の「Xヌードル」のXに当たる要素は特殊なものであるが、「カップヌードル」のように、「Xヌードル」がラーメンの特徴を表すものではなく、概して、それ自体が商標になっていると考えられる。

以上、ラーメンを直接表示するキーワードとして、「ラーメン」「麺」「そば」「ヌードル」について検討した。通常、これらのキーワードは「Xラーメン」のように、合成語の主要部に現れる。その場合、補足部のXがどのような特徴を持つラーメンであるかを特徴づける役割を果たすが、それぞれの構造においてどのような要素がXを占めるかについて検討した。

1.5 スープ味

カップラーメンの商品名において最も重要なキーワードが、ラーメンであるということを表示する1.1の「ラーメン」や1.2の「麺」等であることは言うに及ばないことであるが、ラーメンを特徴づけるキーワードとして、ラーメンの基本的なスープ味を特定する「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」が挙げられる。1.1.1ではこの四つのキーワードが「ラーメン」と一緒に「Xラーメン」という構造で用いられる例を見たが、「Xラーメン」という構造以外にも起こる。

- | | |
|----------------|------------|
| (33) すみれ 濃厚みそ | すみれ しお |
| 麵職人 味噌 | 麵職人 醤油 |
| ラーメン屋さん 旭川醤油風味 | 太柳麵 煮豚だれ醤油 |
| 麵づくり 合わせ味噌 | 麵づくり 鶏ガラ醤油 |
| チャルメラ とんこつ | チャルメラ しょうゆ |
| 日本の中華そば 醤油 | 日本の中華そば 塩 |

(33)の商品名において「塩」「味噌」「醤油」「豚骨」といったキーワードが「X ラーメン」以外の構造に起こっているが、概して、「麵職人」「ラーメン屋さん」等の、ラーメンに関する商品名であることを示唆する要素と共に用いられている。

1.1.1で述べた、基本的なスープ味を表すキーワードの組み合わせに関する制約は、これらのキーワードが「X ラーメン」という限定された環境だけでなく、それ以外の環境に起こる場合にも働いている。すなわち、「X ラーメン」の構造と同様、「豚骨」は「塩」「醤油」「味噌」のいずれとも組み合わせるが、「塩」「醤油」「味噌」は「豚骨」以外、どの要素とも組み合わせられない。別の言い方をすれば、「塩」と「醤油」、「塩」と「味噌」、「醤油」と「味噌」の組み合わせはないということである。

次にこれらのキーワードが生起する順序に関して、「醤油」と「豚骨」は、(34)(35)が示すように、いずれの順序でも可能である。

- (34) ラーメン屋さん 背脂醤油とんこつ
 一平ちゃん 10周年 黒背脂醤油とんこつ味
 チャルメラスペシャル しょうゆとんこつ
 らーめん山桜桃 醤油とんこつ
 あの有名店シリーズ 城北通り和歌山 しょうゆとんこつ

- (35) 評判の店 久留米屋 豚骨しょうゆ
 評判の店主 黒皿ぶちぎり とんこつしょうゆ
 謹製 このダシええやんか こってり味 豚骨しょうゆ
 黒ダレ中華そば 濃厚とんこつしょうゆ
 紀州和歌山ラーメン まっち棒 とんこつしょうゆ味

(34)では「醤油」「豚骨」という順序で起こっているが、(35)では「豚骨」「醤油」という順序で起こっている。「醤油」と「豚骨」という組み合わせは非常に一般的で、「X ラーメン」

以外の環境に起こる、この組み合わせの商品名が54銘柄あり、そのうち「醤油」「豚骨」という語順の商品名が18銘柄で、「豚骨」「醤油」という語順の商品名が36銘柄である。このことから、醤油豚骨ラーメンも豚骨醤油ラーメンもあるが、後者の方が前者よりも一般的であることが窺える。

「塩」と「豚骨」、および「味噌」と「豚骨」の組み合わせに関しては、「X ラーメン」という構造においてそれぞれ「塩」「豚骨」、「豚骨」「味噌」という順序の例しか見られないが、「X ラーメン」以外の環境においては「豚骨」「塩」、「味噌」「豚骨」という順序も見られる。

- (36) 麵打ち屋ラーメン 和風塩とんこつ味
ひららーめん 塩とんこつ味
極屋 塩とんこつ

- (37) らーめん山頭火 とんこつ塩
評判の店 恵比寿流 とんこつ塩
評判の店 ちゃぶ屋 とんこつ塩柳麵

(36)の商品名では「塩」「豚骨」という順序で起こっているが、(37)の例では「豚骨」「塩」という順序で起こっている。「X ラーメン」以外の環境において「塩」と「豚骨」の組み合わせを持つ商品名は18銘柄あり、そのうち「豚骨」「塩」という順序の商品名が7銘柄で、「塩」「豚骨」という順序の商品名が11銘柄である。

次の(38)(39)は「味噌」と「豚骨」が組み合わさった例である。

- (38) カップヌードル BIG コクみそとんこつ
評判の店 来たの恵みらーめん みそとんこつ
職人の味玉 みそ豚骨

- (39) 札幌てつや とんこつみそ
こくとりチャーシュー 豚骨みそ

「X ラーメン」以外の環境において、「味噌」と「豚骨」の組み合わせを持つ商品名は5銘柄あり、そのうち「味噌」「豚骨」の順序の商品名が(38)に挙げた3銘柄で、「豚骨」「味噌」の順序の商品名が(39)に挙げた2銘柄である。

以上、「X ラーメン」以外の環境において基本的なスープ味を表す「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」というキーワードがそれぞれどのように組み合わせられ、どのような順序でおこるかについて述べた。最も一般的な組み合わせは「醤油」と「豚骨」であるが、「豚骨」「醤油」の順序の方が「醤油」「豚骨」の順序よりも一般的である。「塩」と「豚骨」の組み合わせは「醤油」と「豚骨」の組み合わせ程一般的ではないが、「味噌」と「豚骨」の組み合わせよりも一般的である。

1.6 味

ラーメンの基本的なスープ味に付加的な特徴を与えるキーワードとして、(40)のものを挙げるができる。(各キーワードの後ろの数字は、当該キーワードを含んでいる商品名の数を表す。)

(40) 濃厚	38	コク	30	辛	23	旨	16
こってり	14	まろやか	8	あっさり	5	濃コク	4
ピリ辛	4	コク辛	3	濃厚コク	3	コク旨	2
辛旨	2	旨コク	1	旨辛	1	濃旨	1

(40)から明らかなように、基本的なスープ味をさらに特徴づけるキーワードのうち、最も一般的なものは「濃厚」である。「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」という四つのスープ味のどれと「濃厚」が一番マッチするか訊ねられると、ほとんどの人は「豚骨」と答えるのではないだろうか。実際、「濃厚」が「豚骨」と一緒に用いられている商品名は多く見られるが、「濃厚」が「味噌」と共に用いられている商品名も「豚骨」と同じくらいあった。「濃厚」が醤油ラーメンに用いられている例もあるが、その場合「背脂」を伴うことがある。「濃厚」と「塩」が組み合わせられている商品名はごくわずかである。

「コク」も「濃厚」と同様、ラーメンの基本的なスープ味をさらに特徴づける、一般的なキーワードであるが、「コク」と共に用いられるスープ味は「醤油」と「味噌」で、ほぼ同程度の割合で「コク醤油」「コク味噌」という表現が定着しているようである。「コク」が「豚骨」「塩」に用いられている例もあるが、「豚骨」は「醤油」や「味噌」の半分程度で、「塩」はごくわずかである。

1.7 だし

ラーメンのスープ味のもとになる「だし」も、キーワードの一つと見なすことができるだろう。(41)は当該商品名に用いられている具体的なだしの例である。

(41) 鶏だし	鯛の炊きだし	煮豚だし
鶏ほたてだし	鶏五目だし	薩摩シャモのだし
鹿児島黒豚だし	鯛だし	あさりだし
海老だし	鰹だし	かつお昆布だし
牛だし	鮪旨だし	地鶏だし
野菜だし	鳥だし	煮干だし
名古屋コーチンガラだし	丸鶏だし	がらだし

ラーメンの一般的なだしは、鶏がら、煮干、昆布、かつお等が考えられるが、当該商品名には(41)のような多様な「だし」が見られた。

(41)のような具体的なものからとつただしの他に、(42)のようなやや抽象的な記述のものも見られる。

(42) 旨みだし	合わせだし	和風だし
コクだし	和だし	合わせ炊きだし

1.8 地名

1.1.4では「X ラーメン」のXに地名が起こっている商品名について言及したが、(43)のように、「X ラーメン」以外の環境においても、地名が表示されている商品名が少なからずある。

- (43) 行列のできる店のラーメン 和歌山 しょうゆとんこつ
行列のできる店のラーメン 尾道 濃厚しょうゆ
ラーメン屋さん 札幌味噌風味
ラーメン屋さん 旭川醤油風味
味わい繁盛店 南九州鹿児島 揚げネギ入りとんこつ
味わい繁盛店 大阪道頓堀 野菜甘旨しょうゆラーメン

当該商品名に用いられている地名は、主として(44)のような都道府県ないし、(45)のような都市である。

(44) 和歌山	京都	長崎	北海道	東京	鹿児島	宮崎	山形
広島	沖縄	福島	徳島				

- (45) 札幌 尾道 博多 横浜 喜多方 石狩 仙台 函館
 旭川 久留米 宇都宮 白河 米沢 小田原 八王子 名古屋
 十勝 新庄 高山

都道府県や都市以外の(46)のような地名も見られるが、なぜかそのほとんどが東京の街である。

- (46) 荻窪 目黒 池袋 渋谷 新橋 新宿 高田馬場
 道頓堀 浅草 西荻窪 赤坂 品川大井町

1.9 店名（有名店）

店名が「思案橋ラーメン」のように、「X ラーメン」という構造で用いられたい、「らーめん山頭火」のように、「ラーメン X」という形で用いられたいことは、すでに述べた。さらに、(18)の「長浜ラーメン 長浜とん吉 白濁とんこつ」のように、ご当地ラーメンの有名店の一つとして、店名が用いられている例も見た。(47)は店名が当該商品名の冒頭に利用されている例である。

- (47) 一風堂 濃厚博多とんこつ すみれ 濃厚みそ
雷文 こってり和風醤油味 なんつつ亭 黒マー油豚骨
麺屋武蔵 醤油 六角家 味噌豚骨
大文字 辛味噌麺 勝丸 塩、醤油ミックス

(47)の商品名には、有名店の名前が商品名の冒頭に現れているが、当該ラーメンが有名店のラーメンであることをアピールするために、消費者の注目を惹く役割を果たしていると考えられる。

2 その他の特徴

前節では、ラーメンの商品名に見られる、ラーメン特有の項目について検討したが、本節では、商品をネーミングする際に見られる、一般的な特徴について検討する。

2.1 オノマトペ

オノマトペは、一般語彙と比べると、具体的な描写力があり臨場感に富んでいるので、新聞の見出し、広告、商品名によく用いられる (Tamori (1988), 田守・スコウラップ

(1999), 田守 (2002), 田守 (2005))。では, どのようなオノマトペがカップラーメンの商品名にどのように利用されているか見てみよう。(48)は合成語の一部としてではなく, 独立したオノマトペとして用いられている例である(項目の後の数字は, どれだけ多くの銘柄に用いられているかという生起回数を表す)。

(48)	こってり	12	あっさり	6	チャッチャ	5
	たっぷり	3	とろっ	3	じゃかじゃか	1
	さっぱり	1	トロリ	1	こんがり	1
	カリカリ	1	すっきり	1	ザクッ	1
	どっさり	1				

まず, 利用頻度の高い「こってり」と「あっさり」について検討してみよう。「こってり」と「あっさり」は対照的な意味を表し, 通常, 前者は豚骨ラーメンの特徴を, 後者は醤油ラーメンの特徴を表す。したがって, 「こってり」は豚骨ラーメンに, 「あっさり」は醤油ラーメンに用いられると考えられる。しかしながら, 「こってり」が豚骨ラーメンに用いられている例は, (49)に挙げた2例しかない。

- (49) 評判の店 赤皿ぶちぎりラーメン こってりとんこつ
 評判の店主 大砲ラーメン こってりとんこつ味

これは, 豚骨ラーメンがこってりした味であるということをあえて強調しなくても, 自明のことであるという前提に基づくためであると考えられる。

「こってり」が比較的多く用いられている例は, (50)(51)が示すように, 背脂醤油ラーメンと豚骨醤油ラーメンで, それぞれ3例ある。

- (50) 隠れた名店るるぶ特選京都編 杉千代 こってり背脂しょうゆ
 旨とろ 背脂仕上げこってり醤油ラーメン
 うわさの人気ラーメン店 ぼっぼっ屋 背脂こってり醤油味
- (51) 蝶野の黒魂 こってりとんこつしょうゆ
 謹製 このダシええやんか こってり味 豚骨しょうゆ
 らーめん蔵 こってり太麺 豚骨醤油

これら以外に、「こってり」が醤油ラーメン、味噌ラーメン、醤油豚骨ラーメン、塩豚骨ラーメンに一度ずつ用いられている。

「こってり」と対照的な味を表す「あっさり」は、(52)が示すように、醤油ラーメンに3例用いられている。

- (52) チャルメラ 1 あっさりしょうゆ味
 中華そば 丸仙 あっさりしょうゆ味
 鬼オラーメン あっさりしょうゆ

醤油ラーメン以外に、「あっさり」は塩ラーメン、カレーラーメン、海鮮塩バター風味ラーメンに1例ずつ用いられている。「あっさり」とよく似た意味を表す「さっぱり」と「すっきり」も「醤油ダレ」の冷麺と醤油ラーメンに用いられている。

「チャッチャ」というオノマトペは、「ラ王 背脂チャッチャ系しょうゆ」等の商品名に用いられているが、このオノマトペは、出来上がったラーメンに背脂を振り掛けるときの音ないしその様態を表すと考えられる。

「たっぷり」は「麺の達人 ネギたっぷり辛みそ味」のような、三つの商品名に用いられているが、いずれの場合にも特定の具材がたくさん入っているという意味で使われている。「どっさり」も「たっぷり」と同様の意味を表し、「どっさり具材 ちゃんぽん」という商品名に用いられている。

「とろっ」は「チキンラーメン とろっとキーマカレー」という商品名等に用いられていて、スープにとろみがあることを表している。「トロリ」は「とろっ」の異形態であり、同様の意味を表す。

「じゃかじゃか」というオノマトペは、十勝新津製麺の「じゃかじゃか とんこつしょうゆ」という商品名に用いられているが、これは、東京新宿にあるラーメン店「じゃかじゃか」に由来するらしい。また、「こんがり」は「ほぼ日公式ラーメン サルのおせっかい こんがりガーリックしょうゆ味」という商品名に、そして「カリカリ」は「評判の店 カリカリ背脂 純とんこつ」という商品名に用いられているが、これらはそれぞれガーリックと背脂を描写している。「ザクツ」は「ザクツと野菜盛り みそラーメン」という商品名に用いられており、大きい目に切った野菜がたくさん入ったラーメンが連想される。

次の例は、オノマトペの語基が語や合成語の一部として用いられているものである。

- | | | | | | | | |
|------|-------|----|----|-----|---|-----|---|
| (53) | とろみ | 6 | こく | とろ | 6 | ピリ辛 | 4 |
| | 豚(とん) | とろ | 2 | とろ醬 | 1 | とろ豚 | 1 |

とろ肉 1 とろうま 1

「とろみ」は、「苦味」や「辛味」といった語と同じ派生過程を経てできた語であると考えられる。すなわち、「苦味」や「辛味」は、それぞれ「苦い」「辛い」という形容詞に名詞を導く接尾辞「み」が付いて派生した語であるが、「とろみ」も「とろとろ」「とろっ」「とろり」といったオノマトペの語基である「とろ」に名詞語尾「み」が付いて派生した名詞と考えられる。「とろみ」は「黄金の中華 とろみもやしそば 金華スープの醤油味」や「とろみがうまい五目そば」等の商品名に用いられているが、さらっとしたスープではなく、とろみのあるスープであることが示唆される。

「こくとろ」は「こくとろチャーシュー こくしょうゆ」や「こくとろチャーシュー こくしお」といった六つの商品名に用いられているが、いずれも「こくとろチャーシュー」という形式で用いられている。したがって、「こくとろ」という合成語は、こくがあってとろっとした、あるいはとろとろのという意味であろう。

「ピリ辛」は「ピリッ」というオノマトペと「辛い」から成る語で、日本語として定着した合成名詞である。この合成名詞は「ラーメン屋さん ピリ辛濃厚みそ」や「亜細亜麵 紀行 四川風ピリ辛坦々麵 ごまみそ」のような商品名に用いられているが、典型的には坦々麵に用いられると考えられる。

「とろ醬」「とろ豚」「とろ肉」「とろうま」は、それぞれ「とろっとした醤油」「とろっとした／とろとろの豚」「とろっとした／とろとろの肉」「とろっとしてうまい」から派生した合成語と考えられる。

以上、カップラーメンの商品名に利用されているオノマトペについて検討したが、オノマトペが独立して用いられようと、語や合成語の一部として用いられようと、いずれの場合にも「こってり」「あっさり」「ピリ辛」のように、スープ味を描写したり、「とろっ」「とろみ」のように、スープの状態を描写したりするのに利用されている。また、「たっぷり」「こんがり」「カリカリ」「こくとろ」「とろ豚」「とろ肉」のように、具材について描写するオノマトペも見られる。

2.2 会話調ネーミング

消費者に語りかけているような印象を与え、親近感を持たせるために、商品名に会話調のネーミングが用いられることがある。(54)はその代表例であるが、食品に関するものが多い(横井(2002))。

(54) ごはんですよ(海苔佃煮) お〜いお茶(緑茶飲料)

ごめんね (炭酸飲料)	野菜ありがと (野菜飲料)
まかせて粉 (天ぷら粉)	これでい粉 (からあげ粉)

カップラーメンの商品名に次のような会話調のものが見られる。

- (55) トミーズの漫才ラーメン なんでやねん とんこつしょうゆ味
 謹製 このダシええやんか こってり味 豚骨しょうゆ
ひと仕事加えました とんこく醤油らーめん ワンタン入り
のれんをくぐればそこは 久留米系とんこつラーメン
愛されつづけて 博多ラーメン とんこつ味
香りに誘われて 背脂塩とんこつラーメン
洋食屋仕込みだからうまい カレーラーメン
らーめんですかい 和風しょうゆ味

(55)の商品名には、下線部のような会話調表現が含まれているが、どの商品名にも「とんこつしょうゆ味」「こってり味 豚骨しょうゆ」等のように、スープ味を特定する描写が含まれている。このことから、カップラーメンの商品名には、ごく一部の例外を除いて、ラーメンにとって最も重要な要素であるスープ味の描写が不可欠であることが示唆される。

2.3 擬人化ネーミング

商品名に商品を人間に見立てて擬人化したネーミングが選ばれることがある。横井(2002)によると、擬人化の最大のメリットは、無機質な商品に一種の人格が与えられるため、消費者と商品との距離感を縮め、親しみやすい印象を与えることである。(56)は、安田(2003)および仁木(1995)による擬人化ネーミングの典型例である。

- | | |
|--------------------|------------------|
| (56) タフマン (栄養ドリンク) | 音姫 (女性トイレ用擬音装置) |
| 見え太 (玄関テレビホン) | 一太郎 (パソコンソフト) |
| 小梅ちゃん (キャンディー) | 消太郎 (便座用オゾン消臭機器) |
| 清潔美人 (消臭ブラウス) | エゴイスト (香水) |

擬人法はカップラーメンの商品名にもかなり積極的に取り入れられている。明星食品の「一平ちゃん コクしょうゆ」「一平ちゃん コクとんこつ」等は擬人化の典型的な例であるが、(57)のような例もある。

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| (57) <u>ラ王</u> 濃厚コクとんこつ | <u>ラ王</u> 香醬コクみそ |
| <u>麵の達人</u> 醤油とんこつ | <u>麵の達人</u> 和風ダシとんこつ味 |
| <u>麵職人</u> とんこつ | <u>麵職人</u> 味噌 |
| <u>職人の味玉</u> 鶏油とんこつ | <u>職人の味玉</u> 味噌とんこつ |
| <u>香り名人</u> 焼きのりラーメン しお味 | <u>香り名人</u> 焦がしねぎラーメン しお味 |

(57)の下線部はいずれも擬人化された表現であるが、「ラ王」は「ラーメンの王様」から派生した短縮語と考えられるが、ラーメンの中で一番であるということ、「達人」と「名人」はそれぞれ麵と香りを極めたエキスパートであるということ、そして「麵職人」と「職人」は麵や味玉にこだわりを持つ専門家であるということを表し、いずれも優れた専門家によってつくられた素晴らしいラーメンであるという主張がなされている。

さらに、明星食品の「評判の店主 大砲ラーメン こってりとんこつ味」や「最強の店主 濃厚とろ塩」も擬人化の一種と考えられる。

2.4 混成語・短縮語

窪菌 (2002) によると、混成語とは、「ゴジラ (ゴリラ+くじら)」や「brunch (breakfast+lunch)」のように、意味的によく似た二つの語の一部分ずつを混成すること、すなわち一つの語の前半部分をもう一つの語の後半部分に結合することによってつくられた語であるが、(58)が示すように、混成語が商品名に利用されることがある (岩永 (2002), 安田 (2003), 野瀬・野瀬 (2005) 参照)。

- (58) サラダ + ほうれん草 → サラれん草
 リンス + シャンプー → リンプー
 dust cloth + ぞうきん → ダスキン

また、混成語と混同されやすい「複合語短縮」と呼ばれる短縮語もある。これは、「行政+改革→行革」や「人事院+勸告→人勧」のように、二つの語を結合して複合語をつくり、それから二語の前半部分を結合して全体を短くした語である。この造語法は日本語において一般的であるが、ハンスト (hunger strike), パソコン (personal computer), マザコン (mother complex) 等、外来語に特に顕著に見られる (田守 (2004))。

カップラーメンの商品名には混成語の例は見られないが、短縮語の例はいくつか見られる。典型的な短縮語は、「団体交渉→団交」に見られるように、二つの語の最初の2モーラを結合してつくられるものであるが、(59)に挙げた商品名がこの種の短縮語の例に該当す

る。

- (59) ピチューのポケモンヌードルしょうゆ味
INTERNET 麺 PROJECT 第2弾 マヨとんラーメン

(59)の商品名に含まれている、お馴染みの「ポケモン」は、「ポケット」と「モンスター」という二つの語の最初の2モーラを結合してできた短縮語である。同様に、「マヨとん」も「マヨネーズ」と「とんこつ」という二つの語の冒頭の2モーラを結合して派生した典型的な短縮語である。

(59)の「ポケモン」や「マヨとん」ほど典型的ではないが、短縮語と考えられる表現を含む商品名が見られる。

- (60) ラーメン屋さん ピリ辛濃厚みそ (ぴりっと辛い)
最強の店主 濃厚とろ醬 (とろっとした醤油)
素材一徹 鶏濁らーめん濃厚うま辛 白湯 (うまくて辛い)
でかまる カレーラーメン (でかいまるちゃん)
とろうまカレーラーメン (とろっとうまい)
ココイチのカレーラーメン (ここが一番)
みちのく味めぐり 旨辛みそラーメン (旨くて辛い)

(60)の例は、(59)のような典型的な短縮語ではないが、いずれも二つの語から成る表現が短縮された形態である。

2.5 製造元

「キリン一番搾り」「アサヒスーパードライ」「サッポロラガービール」のように、ビールの商品名には、通常、製造元が含まれている。少数であるが、カップラーメンの商品名にも製造元を含む例がある。(61)の下線部が製造元を表す。

- (61) SUGAKIYA ラーメン 和風とんこつ
マルタイラーメン
日清中華 チーズ坦々麺

3 語彙的特徴

本節では、カップラーメンの商品名に特徴的に用いられている語彙について検討する。1で見たように、当該商品が「ラーメン」であることを直接表示する語彙として、「ラーメン」「麺」「そば」「ヌードル」が挙げられるが、「ラーメン」が圧倒的に多い。

次に、ラーメンを特徴づける語彙として、基本的なスープ味を特定する「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」という四つの語彙を挙げるができる。しかしながら、先述したように、これらの語彙が単独で用いられることはほとんどなく、「コク塩」「旨醤油」「濃厚豚骨」「濃コク味噌」のように、基本的なスープ味に付加的な特徴を与える、スープ味の下位範疇に属すると考えられる「コク」「旨」「濃厚」「濃コク」等の語彙が付いているのが普通である（(2)参照）。また、「豚だし」「海老だし」「鶏ほたてだし」「鰹だし」「鶏がら」等、スープのもとになっているだしを特定した語彙も見られるが、これらは醤油ラーメンに特に顕著に見られる（(3)参照）。これらはスープ味のベースになるものなので、スープ味の下位範疇に属する語彙と見なすことができるだろう。なお、だしには「名古屋コーチングラだし」や「薩摩シャモのだし」といった具体的なだしと、「旨みだし」や「コクだし」といったやや抽象的なだしに分類される（(41)(42)参照）。

上で述べたように、ラーメンの基本的なスープ味を表す「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」という四つの語彙が「X ラーメン」という構造におけるXとして単独で用いられることはほとんどないが、「醤油豚骨」や「豚骨醤油」のように、これらの語彙が適当に組み合わせられて複合的に用いられることがある（(7)(8)参照）。しかしながら、「豚骨」は「塩」「醤油」「味噌」のいずれとも組み合わせるが、「塩」「醤油」「味噌」は「豚骨」以外、どの要素とも組み合わせられない。さらに、「醤油」と「豚骨」の順序は自由であるが、「塩」と「豚骨」、および「味噌」と「豚骨」は、それぞれ「塩」「豚骨」、「豚骨」「味噌」という順序の例しか見られない（(9)(10)参照）ので、可能な組み合わせであっても、「X ラーメン」という構造においては、起こる順番に関して制約があるかもしれない。他方「X ラーメン」以外の構造においては、このような生起順序に関する制約はない（(36)(37)(38)(39)参照）。

ラーメンを特徴づけるもう一つの語彙は具材を表すものである。具材を表す語彙には、ラーメンに直接関連するものと、そうでないものが見られる。前者に属する語彙は「メンマ」「わかめ」「焼豚」「ねぎ」「キムチ」「煮卵」等で、後者に属する語彙は「カルビ」「玉子とじ」「ちゃんこ」「タン塩」等である（(12)参照）。具材だけが表示されていて、スープ味が表示されていない商品名は少数で、具材と共に何らかの形でスープ味も表示されているのが普通である（(13)参照）。

スープ味や具材以外で、カップラーメンの商品名に見られる特徴的な語彙は、かならずしもラーメンそのものを直接特徴づける語彙ではないが、「札幌味噌ラーメン」や「博多

豚骨ラーメン」といった、いわゆる「ご当地ラーメン」に含まれている地名である。(16)の「北海道札幌ラーメン」のように、単に「地名+ラーメン」という構造だけで構成されている商品名はやや珍しく、通常、何らかの要素が付加されていて、もう少し複雑な形態をしている。例えば、(17)の「博多ラーメン とんこつ」のように、スープ味が付加されていたり、(18)の「熊本ラーメン こむらさき」のように、店名が付加されたりしている。さらに、(19)の「横浜醤油とんこつらーめん」のように、「地名+スープ味+ラーメン」のような、より複雑な構造を持つ商品名もある。「X ラーメン」以外の構造で地名が表示されている、(43)の「行列のできる店のラーメン 和歌山 しょうゆとんこつ」のような商品名も多数ある。カップラーメンの商品名に用いられている地名は、主として(44)の「北海道」「東京」といった都道府県ないし、(45)の「札幌」「尾道」といった都市であるが、(46)の「荻窪」「目黒」といった、都道府県や都市以外の地名も見られる。

カップラーメンの商品名には、「店名(有名店)」がさまざまな形で利用されている。例えば、店名が(20)の「思案橋ラーメン」のように、「X ラーメン」という構造で用いられたり、(21)の「らーめん山桜桃」のように、「ラーメン X」という形で用いられったりする。また、(18)の「長浜ラーメン 長浜とん吉 白濁とんこつ」のように、ご当地ラーメンの有名店の一つとして店名が用いられったり、(47)の「一風堂 濃厚博多とんこつ」のように、消費者の注目を惹くために、店名が商品名の冒頭に用いられったりすることもある。

最後に、数はあまり多くないが、基本的なスープ味に付加的な描写を与える「こってり」や「さっぱり」といったオノマトペが挙げられる。「こってり」と「あっさり」は対照的な意味を表し、通常、前者は豚骨ラーメンの特徴を、後者は醤油ラーメンの特徴を表す。したがって、「こってり」は豚骨ラーメンに、「あっさり」は醤油ラーメンに用いられると考えられる。しかしながら、「こってり」が比較的多く用いられている例は、背脂醤油ラーメンと豚骨醤油ラーメンである(50)(51)参照)。

カップラーメンの商品名に特徴的に現れる語彙を、おおよそ(62)のようにまとめることができる。

(62) 商品を直接表示する語彙—ラーメン、麺、そば、ヌードル

- ・商品の属性と直接関わる語彙
 - ・スープ味—塩、醤油、味噌、豚骨
 - ・スープの付加的味—コク、旨、濃厚、濃コク、こってり等
 - ・だし
 - ・具体的—豚だし、海老だし、鰹だし等
 - ・抽象的—旨みだし、コクだし等

- ・ 具材
 - ・ ラーメンと関連するもの－わかめ, 焼豚, ねぎ, キムチ, 煮卵等
 - ・ ラーメンと関連しないもの－カルビ, 玉子とじ, ちゃんこ等
- ・ 商品の属性と間接的に関わる語彙
 - ・ 地名
 - ・ 都道府県－和歌山, 京都, 長崎, 北海道等
 - ・ 都市－札幌, 尾道, 博多, 横浜等
 - ・ その他－荻窪, 目黒, 池袋, 渋谷等
 - ・ 店名 (有名店)－思案橋ラーメン, らーめん山桜桃, 長浜とん吉等

62)が示すように, カップラーメンの商品名に用いられる語彙の中心に「ラーメン」といった, 商品を直接表示する語彙があり, その下位範疇として, 商品の属性と直接関わる語彙と間接的に関わる語彙がある。商品の属性と直接関わる語彙は, まず「塩」「醤油」「味噌」「豚骨」といったスープ味と具材に分類できる。スープ味の下位範疇に「コク」「旨」「濃厚」「濃コク」といったスープの付加的味とスープのベースとなるだしがあるが, だしはさらに「豚だし」「海老だし」「鰹だし」といった具体的なだしと「旨みだし」「コクだし」といった抽象的なだしに分類できる。具材は「わかめ」「焼豚」「ねぎ」「キムチ」といった, ラーメンと関連するものと, 「カルビ」「玉子とじ」「ちゃんこ」といった, ラーメンと関連しないものに分類できる。一方商品の属性と間接的に関わる語彙には, 地名と店名がある。地名は「北海道」「東京」といった都道府県, 「札幌」「尾道」といった都市, 「荻窪」「目黒」といった, 都道府県や都市以外の地域に分類される。

4 構造的特徴

本節ではカップラーメンの商品名に見られる構造的特徴について検討する。当該商品名に見られる典型的な構造は, ラーメンを直接表示した「ラーメン」というキーワードに, どのようなラーメンであるかを特徴づける要素 X が付いた「X ラーメン」という構造である。

ラーメンを特徴づける要素には, スープ味や具材といった, ラーメンの属性と直接関わるものから, 「和歌山ラーメン」のような, いわゆるご当地ラーメンを表す地名といった, ラーメンの属性と間接的にしか関わらないものまである。まず, ラーメンにとって最も重要な要素であるスープ味から検討しよう。ラーメンの基本的なスープ味は「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」の四種類であるが, 「塩ラーメン」や「醤油ラーメン」のように, スープ味を特定する要素 (「塩」や「醤油」) が「X ラーメン」という構造において, X として単

独で起こることがほとんどないことはすでに述べたとおりである。Xに基本的なスープ味を表す要素が用いられる場合、何らかの形で基本的なスープ味をさらに特徴づける要素が付加される。その一つの方法は、「濃厚とんこつラーメン」や「コク塩ラーメン」のように、基本的なスープ味に付加的な特徴を与える「濃厚」「コク」「旨」といった要素を付加することである ((2)参照)。

もう一つの方法は、「和風鶏だし醤油ラーメン」や「鶏ほたてだし塩ラーメン」のように、スープのベースになっているだしを表す要素を付加することである ((3)参照)。この場合、スープ味がだしに先行する「醤油和風鶏だしラーメン」は不可能で、かならず「だし+スープ味」という語順になる。ちなみに、「たけちゃん にぼしらーめん」や「海老だしラーメン しょうゆ味」のように、だしを特定する要素が単独で「Xラーメン」のXを占める商品名もある ((5)参照)。

さらに別の方法では、「白醤油ラーメン」「八丁味噌ラーメン」「創作塩ラーメン」のように、スープ味の決め手になる「醤油」「味噌」「塩」が「白醤油」であったり、「八丁味噌」であったり、「オリジナルな塩」であったりといった具合に、単なる醤油、味噌、塩ではなく特別なものであるということを強調するために、醤油、味噌、塩をさらに特定する要素が付加されている ((6)参照)。

基本的なスープ味をさらに特徴づける、いま一つの方法は、より複雑なスープ味を醸し出すために、それぞれ基本的なスープ味を表す「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」といった要素を適当に組み合わせることである。この場合、どの要素とどの要素の組み合わせが可能であるかに関して制約がある。すでに述べたように、「豚骨」は「塩」「醤油」「味噌」のいずれとも組み合わせるが、「塩」「醤油」「味噌」は「豚骨」以外、どの要素とも組み合わせられない。換言すると、「塩」と「醤油」、「塩」と「味噌」、「醤油」と「味噌」の組み合わせはないということである。可能な組み合わせのうち、最も一般的な組み合わせは、「豚骨」と「醤油」の組み合わせであるが、(7)の「醤油豚骨ラーメン」と(8)の「豚骨醤油ラーメン」では「醤油」と「豚骨」の順序が逆になっている。「醤油豚骨ラーメン」と「豚骨醤油ラーメン」はいずれも「醤油ラーメン」と「豚骨ラーメン」の二つの性質を兼ね備えていると考えられるが、両者は微妙に異なる。すなわち、両者とも「Xラーメン」という構造を持っているが、X自体が二つの名詞から成る合成語になっており、(7)では「醤油」が補足部で「豚骨」が主要部である。一方(8)では、「豚骨」が補足部で「醤油」が主要部になっており、(7)と正反対である。すなわち、(7)の「醤油豚骨ラーメン」は醤油ラーメンの特徴を持つ「豚骨ラーメン」であるのに対し、(8)の「豚骨醤油ラーメン」は豚骨ラーメンの特徴を持つ「醤油ラーメン」である。

最後に、基本的なスープ味をさらに特徴づける方法は「背脂」で、実際、「醤油ラーメン」

や「味噌ラーメン」といった「Xラーメン」という構造に、「背脂」が付いた「背脂醤油ラーメン」や「背脂味噌ラーメン」といった商品名が見られる。

ラーメンの属性を特徴づける要素のうち、スープ味の次に重要な要素は具材であるが、「わかめラーメン」や「タン塩ラーメン」のように、「Xラーメン」という構造において具材がXの位置を占めることがある。Xに相当する具材は、「わかめ」「焼豚」「メンマ」等のラーメンに特有の具材から、「カルビ」「ちゃんこ」「タン塩」のような、通常、ラーメンとは無縁と思われるものまで、多岐にわたる具材がXに現れている(12参照)。「わかめラーメン」のように、具材だけが表示されていてスープ味が表示されていない商品名は少数で、通常、何らかの形でスープ味が表示されている。例えば、「チャルメラ 桃屋メンマラーメン しょうゆ味」や「無敵屋 ニンニクらーめん とんこつ味」のように、「しょうゆ味」「とんこつ味」といった要素を付加することによって、スープ味を特定している商品名が多数見られる(13参照)。

次に、「Xラーメン」という構造において、具材とスープ味が共にXを構成し「X=具材+スープ味」ないし「X=スープ味+具材」という構造を持つ商品名もある。前者に属する構造は、(14)の「ワンタン醤油ラーメン」や「もやし味噌ラーメン」等で、後者に属する構造は、(15)の「みそキムチラーメン」や「豚骨ねぎラーメン」等であるが、前者の「X=具材+スープ味」という構造の方が、後者の「X=スープ味+具材」という構造よりも一般的である。このことは、一部の例外を除いてスープ味の方が、具材よりも基本的かつ主要な要素であるということを示唆する。

「Xラーメン」という構造には、「米沢ラーメン」や「北海道札幌ラーメン」のように、X=地名の、いわゆるご当地ラーメンを表すものもある(16参照)。しかしながら、「米沢ラーメン」のように、単に「地名+ラーメン」という構造を持つ商品名は少なく、通常、「博多ラーメン とんこつ味」や「北海道ラーメン 塩バター風味」のように、ご当地ラーメンに特有のスープ味等の特徴を付加したり、「旭川ラーメン 青葉 しょうゆ」や「熊本ラーメン こむらさき」のように、ご当地ラーメンの有名店の一つであることを示すために、店名を付加したりしている商品名が見られる(17(18)参照)。さらに、「横浜醤油とんこつらーめん」や「札幌味噌ラーメン」のように、「地名+スープ味+ラーメン」、すなわちXが地名とスープ味から成る構造を持つ商品名も少なからず見られる(19参照)。「地名+スープ味+ラーメン」という構造の解釈としては、「スープ味」と「ラーメン」が一つの単位を構成し、それに「地名」が付いていると解釈すべきである。例えば、「札幌味噌ラーメン」は[[札幌][味噌][ラーメン]]という構造を持っていると分析すべきである。ちなみに、「味噌札幌ラーメン」のような、「スープ味+地名+ラーメン」という構造を持つ商品名は存在しない。

最後に、「X ラーメン」という構造において、Xに固有名詞を当て、全国的に知られている有名ラーメン店の屋号を含む商品名もある。すなわち、「X ラーメン」という構造自体が店名を表している。「思案橋ラーメン」のように、屋号だけを表す商品名もあれば、「横浜家系ラーメン 豚骨しょうゆ」のように、屋号とその店の特徴的なスープ味を表示した商品名もある(20参照)。

以上、カップラーメンの商品名において最も重要な「ラーメン」という語彙が「X ラーメン」という構造に典型的に用いられるということを述べ、その内部構造について詳しく検討した。なお、「ラーメン」は「X ラーメン」という構造だけでなく、「ラーメン X」という構造にも現れるが、その場合「ラーメン」が店名の一部として利用されている。したがって、「らーめん山桃桜」や「らーめんいろり」等はラーメン店の屋号である。このように、「ラーメン X」が屋号以外の意味で用いられている例はない(21参照)。

ラーメンであることを直接表示するキーワードの一つである「麺」も、典型的に「X 麺」という構造でカップラーメンの商品名に利用されている。この「X 麺」の内部構造は、主として(22)の「チャーシュー麺」「もやし麺」や、(23)の「八宝菜麺」「麻婆豆腐麺」のように、Xが具材を指す場合と、(24)の「濃厚豚骨麺」「濃厚塩麺」や(25)の「鶏湯麺」「坦々麺」のように、Xがスープ味を指す場合である。ちなみに、(23)の「八宝菜麺」等では、Xが麺の具材になっているが、それ自体一つの独立した料理でもある。また、(24)と(25)の商品名は、いずれもスープ味に特徴を持つラーメンであるが、前者はすべて「X ラーメン」と同義であり、「X ラーメン」と置き換えられるが、後者は「坦々ラーメン」と言えないことから明らかかなように、かならずしも「X ラーメン」と置き換えられない。

「X 麺」には、(26)のように、麺自体の特徴を表すものもある。具体的には「太麺」「太ちぢれ麺」「ぶっとめん」のように、麺自体の形状に関する特徴を表すものと、「からか麺」「とんがらし麺」のように、麺本来の属性とは違った特徴を表すものの二種類に分類できる。

さらに、ラーメンであることを表すキーワードの「そば」も、「ラーメン」「麺」と同様、「X そば」という構造で利用されているが、「中華そば」が圧倒的に多い。単に「中華そば」だけの商品名もあるが、通常、(27)のように、スープ味(だしを含む)や具材を特定する要素が付いていたり、(28)のように、地名や店名が付いていたりして、何らかの形で特徴づけがされている。また、「中華そば」以外に、Xが、(29)の「ほぐし鶏ねぎそば」「とろみもやしそば」や(30)の「五目汁そば」「海鮮汁そば」のように、具材ないしは具材の一部を表す例もある。さらに、「沖縄そば かつお昆布だし」のように、地名がXを占める例もあるが、このような例は「沖縄」だけである。このことから、沖縄そばが全国の他の地域のラーメンとは異なる、特殊なものであることが示唆される。

最後に、数は少ないが、ラーメンであることを表すキーワードの「ヌードル」も、「Xヌードル」という構造で利用されている。(31)に見られる「シュリンプヌードル」や「豚肉とんこつヌードル」のように、具材やスープ味を表す要素がXを占める例以外に、(32)に見られる「カップヌードル」や「パワーヌードル」のように、特殊なものも多く、「Xヌードル」がラーメンの特徴を表すのではなく、概して、それ自体が商標になっていると考えられる。

以上、ラーメンであることを直接表すキーワードの「ラーメン」「麺」「そば」「ヌードル」に関して、それらが典型的に用いられる「Xラーメン」「X麺」「Xそば」「Xヌードル」という合成名詞の内部構造について詳しく論じた。これらの構造においては、Xの位置を占めるのは、通常、ラーメンと関連する「スープ味」「具材」「地名」等であるが、このようなカップラーメンに典型的に用いられるキーワードを含まない商品名も、数多く見られる。その理由の一つは、当該商品がカップラーメンであることが、その容器から容易に判断できるためである。「ラーメン」のようなキーワードを含まない商品名には、「塩」「醤油」「豚骨」「味噌」といった、ラーメン独特のスープ味を表すキーワードや、「メンマ」「焼豚」「もやし」「キムチ」「煮卵」といった、ラーメン独特の具材を表すキーワードや、「札幌」「博多」といった、ラーメンで有名な地域を表す地名や、「雷文」「一風堂」といった、有名ラーメン店を表す店名等が含まれていることが多い。

最後に、カップラーメンの商品名の特徴として是非挙げておかなければならないことがある。それは、商品名の冒頭に、何らかの形で消費者の注意を惹くキャッチフレーズに類する要素を配していることである。このような、消費者の注意を喚起するキャッチフレーズは、主としてラーメンと関連するものであることが多いので、それを見ただけで当該商品がカップラーメンであるということがわかる。次の(63)(64)はその典型例である。

- | | | | | |
|------|------|----------|----------|--------------|
| (63) | 麺の達人 | 醤油とんこつ | 麺の達人 | 和風ダシとんこつ |
| | 麺の達人 | 唐辛子とんこつ | 麺の達人 | ネギたっぷり辛みそ味 |
| | 麺の達人 | 肉そばろ辛みそ味 | 麺の達人 | 鶏ガラしょうゆ味 関東版 |
| | 麺の達人 | 鶏ガラしょうゆ味 | 関東版 | new |
| | 麺の達人 | 鶏ガラしょうゆ味 | 関西版 | |
| | 麺の達人 | 春のしお味 | 鶏だしスープ | |
| | 麺の達人 | 鶏だししお味 | 春野菜仕立て | |
| | 麺の達人 | 夏のしお味 | トマト湯麺 | |
| | 麺の達人 | 鯛の炊きだし風味 | しょうゆ仕立て | 冬季限定 |
| | 麺の達人 | 鯛の炊き出し | しお味 | |
| | 麺の達人 | 海鮮冷やし中華 | さっぱり醤油ダレ | |

- (64) 行列のできる店のラーメン 和歌山 しょうゆとんこつ
 行列のできる店のラーメン 札幌 焙煎濃厚みそ
 行列のできる店のラーメン 尾道 濃厚しょうゆ
 行列のできる店のラーメン 京都 濃厚トロリ鶏ガラスープ
 行列のできる店のラーメン 荻窪 鶏ガラ煮干ししょうゆ
 行列のできる店のラーメン 長崎 眼鏡橋ちゃんぽん
 行列のできる店のラーメン 博多 イチ押し人気店 唐辛子とんこつ

(63)では「麺の達人」が、(64)では「行列のできる店のラーメン」が、消費者の注意を惹くキャッチフレーズの要素である。(63)(64)のように、通常、商品名の冒頭に、ラーメンと直接・間接的に関連するトピック的な語句を配し、そのテーマに属する商品を数種類設けるパターンが多数見られる。(63)(64)以外に、この種のキャッチフレーズのテーマとして、(65)が挙げられる。

(65) ラ王	11	一風堂	4	すみれ	7
幻の名店	4	麵職人	4	隠れた名店	4
日韓味の饗宴	4	具多	14	焼豚屋	3
武骨麵	4	ラーメン屋さん	12	とんがらし麵	14
チキンラーメン	8	日清中華	3	一平ちゃん	10
評判の店	7	評判の店主	7	最強の店主	3
チャルメラ	14	六角家	3	らーめん専門店ぶぶか	3
職人の味玉	4	だしの黄金比	3	ひららーめん	3
みちのく味めぐり	3	産地厳選だし	4	香り名人	4
こだわりの逸品	3	どでか屋	4	麵づくり	5
謹製	12	これぞ!	4	味の匠や	5
魂の一杯	3	でかまる	14	でかー	9
具材自慢	7	わんたん工房	3	通の一押	11
わかめラーメン	7	上々中華	4	柳麵屋	3
愛されつづけて	3	スープが決め手	4	飲み干す一杯	5
デパ地下物産展	7	中華軒	3	あの有名店シリーズ	6
味わい繁盛店	3	35周年記念限定品	3	澄だし屋	3
当店自慢	3	ホームラン軒	3	駅前食堂	3
にぎわい食堂	3	家系総本山 吉村屋	4	めんがうまい麵	3

満腹食堂	3	凄麺	23	五丈原	6
札幌てつや	3	本店の味	4	金ちゃんヌードル	3
チャンポンめん	3	当たりらーめん	3	北海道のラーメン	3
うわさの人気ラーメン店	15			ラーメンフリークに捧ぐ	4
味噌ラーメン専門店	3	けやき	3	こくとりチャーシュー	6

(65)のキャッチフレーズの的テーマの後の数字は、当該テーマを冒頭に持つ商品名の数を表す。例えば、「ラ王11」は、「ラ王」というテーマを冒頭に持つ商品名が11銘柄あるということを示す。以上のように、カップラーメンの商品名には、消費者の注意を惹くための、キャッチフレーズ的な要素を冒頭に配するものが実に多い。

5 おわりに

本稿では、カップラーメンの商品名の語彙的・構造的特徴について考察したが、当該商品名を考える際、あるストラテジーが働いているようである。すなわち、当該商品を最も端的に表すキーワードを設定して、その商品を何らかの形で特徴づける要素を付加することによって、それがどのような特徴を持つ、どのような商品であるかを消費者にわかってもらうというストラテジーである。本稿で考察の対象にしたカップラーメンに関していうと、まず当該商品を直接表示する「ラーメン」というキーワードを設定して、「X ラーメン」という構造を用いて、それがどのような特徴を持つラーメンであることを示すというストラテジーが採られている。「X ラーメン」という構造は、補足部 X と主要部「ラーメン」から成る合成語であるので、この合成語は X という特徴を持つラーメンであるという意味を表す。

ラーメンを特徴づける、最も重要な要素はスープ味と考えられるが、実際、X にスープ味を表す語彙を当てた「醤油ラーメン」や「豚骨ラーメン」という構造を含む商品名が多数見られた。具材もスープ味と共に、ラーメンを特徴づける、重要な要素であり、具材を特定した「焼豚ラーメン」や「煮卵ラーメン」という構造を含む商品名も多数見られた。もちろん、スープ味と具材の両方を特定した「ワンタン醤油ラーメン」や「もやし味噌ラーメン」といった表現を持つ商品名も数多く見られた。さらに、X=地名の「尾道ラーメン」や「長浜ラーメン」といった、いわゆるご当地ラーメンを表す構造を含む商品名も多数あった。

以上述べたように、ある商品をネーミングする際、まず当該商品を直接表すキーワードを設定して、そのキーワードに、その商品の特徴づける別のキーワードを付加して、「XY」という合成名詞でその商品名を表示する方法は、商品名を考案する際の一般的なストラテ

ジーであると思われる。ダイエットサプリメントの商品名に関する考察においても、当該商品を直接表示する「ダイエット」というキーワードが用いられ、「トウガラシダイエット」や「アミノ酸ダイエット」のように、どのような特徴を持つダイエットサプリメントかを示すのに、「Xダイエット」という構造が典型的に用いられている（田守（2005））。これらの例では、Xに相当する「トウガラシ」や「アミノ酸」は、ダイエットを達成するための手段として、当該商品の特徴づけている。このように、カップラーメンとダイエットサプリメントの商品名において、それぞれ「Xラーメン」「Xダイエット」という、それぞれの商品を表示する、典型的なパターンが同じように利用されている。ただ、Xがそれぞれの商品にどのように関わっているかが異なるだけである。

上で述べた、商品を直接表示するキーワードを設定して、そのキーワードに、その商品の特徴づける別のキーワードを付加して、「XY」という合成名詞でその商品名を表示するというストラテジー、および2で言及したオノマトペや会話調ネーミング等の特徴については、様々なジャンルの商品名を考察して、その妥当性および一般性を検証する必要があるが、今後の検討課題としたい。

*データの収集および整理に当たっては、伊吹和彦氏に大変お世話になった。謹んで謝辞を述べる次第である。

【参考文献】

- 岩永嘉弘（2002）『すべてはネーミング』光文社新書。
 窪菌晴夫（2002）『新語はこうして作られる』岩波書店。
 Tamori, Ikuhiro（1988）“Japanese Onomatopes and Verbless Expressions,” *Jimbun Ronshu* 24.2:1-25, Kobe University of Commerce.
 田守育啓（2002）『オノマトペ 擬音・擬態語をたのしむ』岩波書店。
 田守育啓（2004）「英語から派生した外来語に見られる音韻的・形態的・統語的・意味的变化」『人文論集』39.3-4:137-153神戸商科大学。
 田守育啓（2005）「ダイエットサプリメントのネーミングに見る商品名の構造分析」『人文論集』41.1-23-51兵庫県立大学。
 田守育啓・ローレンス・スコウラップ（1999）『オノマトペ——形態と意味——』くろしお出版。
 仁木真理（1995）『ネーミング入門』日本経済新聞社。
 野瀬三元・野瀬満子（2005）『ブランドネーム ネーミングに強くなる本』早稲田出版。
 安田輝夫（2003）『あのネーミングはすごかった！』中経出版。
 横井恵子（2002）『ネーミング発想法』日経文庫。

【付 録】

考察対象商品名

ラ王 濃厚コクとんこつ
 ラ王 香醬コクみそ
 ラ王 香醬コクしょうゆ
 ラ王 焦脂チャッチャ系とんこつ
 ラ王 炒脂チャッチャ系みそ
 ラ王 背脂チャッチャ系しょうゆ
 ラ王 チャッチャ系 まろやかチーズみそ
 ラ王 チャッチャ系 豚トロ背脂しょうゆ
 ラ王 担々麵
 ラ王 担々冷麵
 ラ王 鶏湯麵
 夏のラ王 赤道直下型辣醬
 プレミアラ王 極厚チャーシュー麵
 一風堂 濃厚博多とんこつ
 一風堂 白丸元味
 一風堂 赤丸新味
 一風堂 かさね味
 一風堂 からか麵
 一風堂 河原成美オリジナル 焙煎味噌
 すみれ 濃厚みそ
 すみれ 濃厚みそ 新タイプノンフライ麵
 すみれ 味噌雲呑麵
 すみれ しょうゆ
 すみれ しょうゆ 新タイプノンフライ麵
 すみれ しお
 すみれ しお 新タイプノンフライ麵
 らーめん山頭火 とんこつ塩
 らーめん山頭火 しょうゆ
 雷文 こってり和風醤油味
 なんつッ亭 黒マー油豚骨
 麵屋武蔵 醤油
 幻の名店 ほむら
 幻の名店 辛ほむら
 幻の名店 ほむら 黒マー油とんこつ
 幻の名店 らーめん琥珀
 地球麵紀行 台湾 牛肉麵 トマト入り五香風味の醤油味
 地球麵紀行 台湾 八宝麵 ワンタン入り焦ネギ風味タンメン
 麵の達人 醤油とんこつ
 麵の達人 和風ダシとんこつ味
 麵の達人 唐辛子とんこつ味
 麵の達人 ネギたっぷり辛みそ味
 麵の達人 肉そぼろ辛みそ味
 麵の達人 鶏ガラしょうゆ味 関東版
 麵の達人 鶏ガラしょうゆ味 関東版 new
 麵の達人 鶏ガラしょうゆ味 関西版
 麵の達人 春のしお味 鶏だしスープ
 麵の達人 鶏だししお味 春野菜仕立て
 麵の達人 夏のしお味 トマト湯麵
 麵の達人 鯛の炊きだし風味しょうゆ仕立て 冬季限定
 麵の達人 鯛の炊き出し しお味
 麵の達人 海鮮冷やし中華さっぱり醤油ダレ
 麵職人 とんこつ
 麵職人 味噌
 麵職人 醤油
 麵職人 塩タンメン
 行列のできる店のラーメン 和歌山 しょうゆとんこつ

行列のできる店のラーメン 札幌 焙煎濃厚みそ
 行列のできる店のラーメン 尾道 濃厚しょうゆ
 行列のできる店のラーメン 京都 濃厚トロリ鶏ガラスープ
 行列のできる店のラーメン 荻窪 鶏ガラ煮干ししょうゆ
 行列のできる店のちゃんぽん 長崎 眼鏡橋ちゃんぽん
 行列のできる店のラーメン 博多 イチ押し人気店 唐辛子とんこつ
 隠れた名店 るるぶ特選北海道編 蔦亭 まろやかにごりしょうゆ
 隠れた名店 るるぶ特選京都編 杉千代 こってり背脂しょうゆ
 隠れた名店 るるぶ記者推薦福岡編 鈴木商店 まろやか醤油とんこつ
 隠れた名店 るるぶ記者推薦関東・朝霞編 一本気 鶏コク醤油
 日韓味ノ饗宴 博多とんこつラーメン
 日韓味ノ饗宴 横浜醤油豚骨ラーメン
 日韓味ノ饗宴 京畿道タッコムタンラーメン
 日韓味ノ饗宴 全羅道キムチチゲラーメン
 具多 炙焼又焼麵 玉子メンマ入り 豚骨醤油味
 具多 七枚入又焼麵 鶏油醤油豚骨味
 具多 中華海鮮 八宝菜麵 豚骨塩味
 具多 鉄鍋炒野菜 肉ソボロ麵 濃厚味噌味
 具多 手包雲呑麵 清湯醤油味
 具多 芙蓉蟹風麵 チンゲン菜入中華醤油味
 具多 豚キムチ麵 チゲ鍋風味
 具多 麻婆豆腐麵 麻婆味噌味
 具多 雲呑担担麵
 具多 鉄鍋炒野菜 チャンボン麵
 具多 旬味きのこ麵 中華香熟醤油味
 具多 味玉又焼麵 豚骨醤油味
 具多 又焼雲呑麵 香味豚骨醤油味
 具多 みそ又焼麵 メンマ入豊潤味噌味
 上湯麵 直火焼チャーシュー麵 醤油味
 上湯麵 ほぐし鶏ネギそば 塩味
 大人がハマる背脂しょうゆ
 焼豚屋 旨搾りとんこつラーメン
 焼豚屋 とんこつ搾りラーメン
 焼豚屋 醤油だれラーメン
 ぱりよか 博多濃厚とんこつラーメン
 ぶちうま 広島醤油とんこつラーメン
 ラーメン工房 味噌屋ラーメン
 醬屋 白醤油ラーメン
 港の中華街 香醬 醤油ラーメン
 港の中華街 香醬 塩ラーメン
 黒とんこつ 焼豚だれしょうゆとんこつ
 白とんこつ 背脂しおとんこつ
 武骨麵 牛骨しお
 武骨麵 牛骨しょうゆ
 武骨麵 白湯みそ
 武骨麵 白湯しお
 カップヌードル 120
 カップヌードル GRAY
 カップヌードル 煮豚だしトンコツしょうゆ
 カップヌードル 鶏五目だしトリガラしょうゆ
 カップヌードル しお
 カップヌードル シーフード
 カップヌードル 熱帯シーフード
 カップヌードル BIG 熱帯シーフード
 カップヌードル あらびきポークソーセージ ベッパーしお味
 カップヌードル BIG あらびきポークソーセージ ベッパーしお味

カップヌードル 地中海風しお
 カップヌードル BIG 熱帯シーフードカレー
 カップヌードル イタリアンシーフード
 カップヌードル カレー
 カップヌードル チーズカレー
 カップヌードル チーズカレー new
 カップヌードル 欧風チーズカレー
 カップヌードル チリトマト
 カップヌードル BIG トンコツ
 カップヌードル BIG 豚トロ 塩ダレとんこつ
 カップヌードル BIG ダブル唐揚げ しょうゆとんこつ味
 カップヌードル BIG コクみそとんこつ
 カップヌードル BIG 担担 中華風コク辛みそ
 カップヌードル ピアノコ 限定復刻版
 カップヌードル ブタホタテドリ 限定復刻版
 カップヌードル みそ 限定復刻版
 カップヌードル ビーフヌードル 限定復刻版
 カップヌードル チキンヌードル 限定復刻版
 韓国風辛口カップヌードル
 香港風みそカップヌードル
 北の焼とうもろこし 味噌バター
 北の皮ジャガベーコン 塩とんバター
 ファインヌードル コク味とんこつ
 ファインヌードル うま味シーフード
 ファインヌードル チキタンメン
 ファインヌードル ねぎ肉とんがらし
 ラーメン屋さん 札幌味噌風味
 ラーメン屋さん 旭川醤油風味
 ラーメン屋さん 背脂醤油とんこつ
 ラーメン屋さん 熟成豚骨醤油
 ラーメン屋さん 旨ダレ塩とんこつ
 ラーメン屋さん ピリ辛濃厚みそ
 ラーメン屋さん 辛旨麻婆みそ
 ラーメン屋さん 北海道カレー
 ラーメン屋さん 知床鶏仕立てスープ 濃紫しょうゆ
 ラーメン屋さん 阿波尾鶏仕立てスープ 琥珀色しょうゆ
 ラーメン屋さん 肥後の赤どり仕立てスープ とりそば風しょうゆ味
 ラーメン屋さん 比内地鶏仕立てスープ とりそば風しお味
 eヌードル 醤油とんこつ
 eヌードル 焼豚しょうゆ
 とんがらし麺 辛とんこつ味
 とんがらし麺 味噌チゲ
 とんがらし麺 キムチユッケジャン味
 とんがらし麺 キムチ海鮮チゲ味
 とんがらし麺 東大門市場ユッケジャンメン
 とんがらし麺 南大門市場キムチラーメン
 とんがらし麺 明洞街カルビラーメン大盛り
 とんがらし麺 トムヤムクン
 とんがらし麺 レッドカレー
 とんがらし麺 石鍋風ラーメン キムチチゲ味
 とんがらし麺 いかキムチラーメン バイタン風味
 とんがらし麺 辛海鮮味
 とんがらし麺 海鮮ちゃんぽん
 とんがらし麺 キムチラーメン
 ミニチキンラーメン
 チキンラーメン キングダムハーツスペシャル
 プチチキンラーメン ちきらーず大集合
 チキンラーメン 鶏だんご
 チキンラーメン ごま味

チキンラーメン ダイナカップ
 チキンラーメン ワンタン麺
 チキンラーメン 焼きとり
 チキンラーメン ポテト&コーン
 チキンラーメン とろっとキーマカレー
 出前一丁
 出前一丁 炒め野菜風しょうゆ味
 日清中華 チーズ担々麺
 日清中華 赤唐辛子と辣油の担々麺
 日清中華 黒胡椒と山椒の担々麺
 ぶつとめん 濃厚とんこつ
 ぶつとめん 南のちゃんぽん
 トミーズの漫オラーメン なんでもやねん とんこつしょうゆ味
 粹仕立て 和風しょうゆ
 大地のちから 黒小麦入りラーメン 清湯鶏醤油味
 虎吉ラーメンカレー味
 又焼麺 大盛 しょうゆとんこつ
 中華厨房 肉味噌担々麺
 ほほ日公式ラーメン サルのおせっかい こんがりガーリックしょうゆ味
 楽屋の中華そば 和食堂清水
 くだおれ 紅白スープの濃厚クリーム とんこつラーメン
 くだおれ ポン酢でええ味 ちゃんこラーメン 鶏ガラしょうゆ味
 一平ちゃん コクとんこつ
 一平ちゃん コクみそ
 一平ちゃん コクしょうゆ
 一平ちゃん 金ごまとんこつ味
 一平ちゃん 10周年 豚骨しょうゆ味
 一平ちゃん 10周年 黒背脂醤油とんこつ味
 一平ちゃん 10周年 ガーリック旨塩味
 冬だけ一平ちゃん ガーリックみそ
 一平ちゃん 大盛 冬季限定 ガーリックみそ味
 一平ちゃん とんこつ絞り オニオン&ガーリック風味 冬限定スープ
 一平ちゃん 辛とんちゃんぽん 冬限定新メニュー
 夏だけ一平ちゃん ガーリック辛しょうゆ
 太盛り一平ちゃん しょうゆとんこつ
 太盛り一平ちゃん EXTRABOLD とんこつ X とんこつ
 太盛り一平ちゃん ExtraFutoi とんこつ X しょうゆ
 こつてり党一平ちゃん とんこつ味
 極とん一平ちゃん ちょい辛とんこつ味
 評判の店 赤皿ぶつちぎりラーメンこつてりとんこつ
 評判の店 沖縄豚塩ラーメン
 評判の店 恵比寿流 とんこつ塩
 評判の店 久留米屋 豚骨しょうゆ
 評判の店 和歌山屋 こくしょうゆ
 評判の店 北の恵みらーめん みそとんこつ
 評判の店 目黒通りのコク醤油ラーメン
 評判の店主 カリカリ背脂 純とんこつ
 評判の店主 竹麓輔 豚濁醤油
 評判の店主 ちゃぶ屋 チャーシュー醤油らあ麺
 評判の店主 ちゃぶ屋 とんこつ塩柳麺
 評判の店主 黒皿ぶつちぎり とんこつしょうゆ
 評判の店主 大砲ラーメン こつてりとんこつ味
 評判の店主 天童みそたまりラーメン
 最強の店主 濃厚とろ塩
 最強の店主 濃旨豚みそ
 最強の店主 濃厚とろ醬
 チャルメラ 高菜とんこつ
 チャルメラ コーンとんこつ
 チャルメラ とんこつ

カップラーメンの商品名に見られる語彙的・構造的特徴

チャルメラ しょうゆ
 チャルメラ なつかししょうゆラーメン
 チャルメラ しおラーメン
 チャルメラ まろやかカレー
 チャルメラ 韓国風キムチ醤油味
 チャルメラ 韓国風海鮮塩味
 チャルメラ1 あっさりしょうゆ味
 チャルメラスペシャル しょうゆとんこつ
 チャルメラスペシャル しおとんこつ
 チャルメラ 桃屋メンマラーメン しょうゆ味
 チャルメラ 塩バター風味
 チャルメラ トマト風味
 チャルメラ かき玉ごま風味しょうゆ
 チャルメラ 鶏そぼろごま風味しお
 六角家
 六角家 味付玉子入り
 六角家 味噌豚骨
 和歌山井出商店 醤油豚骨
 大文字 辛味噌麺
 大文字 カレー味噌
 らーめん専門店ぶぶか もやし豚骨ラーメン
 らーめん専門店ぶぶか 油そば
 らーめん専門店ぶぶか 油そば 赤唐辛子入りマヨネーズ付き
 職人の味玉 鶏油とんこつ
 職人の味玉 麻油とんこつ
 職人の味玉 みそ豚骨
 職人の味玉 とんこつ醤油
 職人の背脂濃厚しょうゆ
 職人の一選 炭焼き焼豚 チャーシューだれ醤油
 本命の味 熱々ネギ油 醤油ラーメン
 本命の味 塩醤油ラーメン
 麺打ち屋ラーメン 和風とんこつ醤油味
 麺打ち屋ラーメン 和風塩とんこつ味
 だしの黄金比 和風鶏だし醤油ラーメン
 だしの黄金比 豚だし醤油ラーメン
 だしの黄金比 鶏はたてだし塩ラーメン
 ひららーめん 塩とんこつ味
 ひららーめん しょうゆ味
 ひららーめん しお味
 みちのく味めぐり 旨辛みそラーメン
 みちのく味めぐり 鶏がら醤油ラーメン
 みちのく味めぐり 旨みだし塩ラーメン
 武藤の赤魂 辛口とんこつ
 蝶野の黒魂 こってりとんこつしょうゆ
 比内地鶏ガラ仕込みラーメン みそ
 比内地鶏ガラ仕込みラーメン しょうゆ
 秋田名産 比内地鶏だし しょうゆラーメン
 産地厳選だし 薩摩シャモのだし仕込み 味噌ラーメン
 産地厳選だし 薩摩シャモのだし仕込み 醤油ラーメン
 産地厳選だし 鹿児島黒豚だし とんこつラーメン
 産地厳選だし 鹿児島黒豚だし しょうゆラーメン
 だし源 味噌
 だし源 しょうゆ
 魚河岸名物 だしや 鯛だし醤油
 魚河岸名物 だしや あさりだし白湯
 だしや 海老だし系味噌ラーメン
 だしや 鰹だし系醤油ラーメン
 亜細亜麺紀行 四川風ピリ辛担々麺 ごまみそ
 亜細亜麺紀行 韓国風ニンニクキムチラーメン しょうゆ
 金華スープのニラそば 醤油味
 金華スープの辛ネギそば 塩白湯味
 幻のれん 醤油らーめん
 幻のれん 塩らーめん
 醬一 しょうゆラーメン
 醬一 しおラーメン
 まろやか胡麻ラーメン 醤油
 まろやか胡麻ラーメン 塩白湯
 日本の中華そば 醤油
 日本の中華そば 塩
 香り中華麺 醤油
 香り中華麺 塩
 香り名人 焦がしねぎラーメン しょうゆ味
 香り名人 焦がしねぎラーメン しお味
 香り名人 焼きのりラーメン しょうゆ味
 香り名人 焼きのりラーメン しお味
 男のスタミナ パワーヌードル とんこつ
 男のスタミナ パワーヌードル しょうゆ
 牛湯家 カルビラーメン ユッケジャン風醤油味
 牛湯家 タン塩ラーメン コムタン風塩味
 中華三味 麻婆茄子麺
 こだわりの逸品 おろし生にんにく とんこつラーメン
 こだわりの逸品 おろし生にんにく とんこつ味噌ラーメン
 こだわりの逸品 鶏ねぎそば 旨み醤油味
 にんりき コク辛とんこつラーメン
 BIG プラス 油とんこつラーメン
 ビッグプラス しょうゆラーメン
 無敵屋 ニンニくらーめん とんこつ味
 無敵屋 ニンニくらーめん とんこつ味 大盛り
 どでか屋 濃厚豚骨麺
 どでか屋 濃厚豚骨醤油麺
 どでか屋 濃厚塩豚骨麺
 どでか屋 濃厚醤油麺
 うまかめん とんこつ 復刻版
 どんぶりくん しょうゆ 復刻版
 ごつめん 豚骨醤油拉麺
 旨とろ 背脂仕上げこってり醤油ラーメン
 黄金の中華 とろみもやしそば 金華スープの醤油味
 途中下車 隠れた味わい 旭川生姜ラーメン 醤油味
 太ちぢれ麺 熱々肉みそ味
 細ちぢれ麺 鶏がら醤油ラーメン
 夜食にうまいラーメン 野菜鶏ガラ醤油
 最強列伝 ぶっちぬき 焦がし醤油味
 四川楼 担々麺
 中華街 辛口担々麺
 油屋本舗 鶏油旨塩ラーメン
 沖縄そば かつお昆布だし
 豚とろラーメン こく塩味
 踊る大捜査線 ザ・湾岸ラーメン 海鮮コク塩味
 10品目野菜 とろみ湯麺 鶏ガラ塩味
 素材一徹 鶏濁らーめん 濃厚うま辛白湯
 焼きラーメン とんこつ味
 四川風汁なし麺 胡麻だれ坦々麺
 みそ味ラーメン
 しょうゆ味ラーメン
 塩ラーメン
 麺づくり 濃厚豚骨
 麺づくり 合わせ味噌
 麺づくり 鶏ガラ醤油

麺づくり 野菜湯麺
 麺づくり あさりだし塩
 謹製 このダシええやんか こってり味 豚骨しょうゆ
 謹製 このダシええやんか あっさり味 海鮮塩バター風味
 謹製 とろ豚骨 茶白濁ラーメン
 謹製 辛だれとんこつラーメン
 謹製 黒とんらーめん
 謹製 辛肉そぼろとんこつラーメン
 謹製 濃厚茶白濁 辛鶏とんこつラーメン
 謹製 醤油とんこつラーメン
 謹製 豚コク味噌ラーメン
 謹製 豚コク味噌ラーメン 辛だれ付
 謹製 新 豚コク味噌ラーメン うま味噌ダレ付
 謹製 黒ちゃんぽん
 これぞ! 濃厚白濁とんこつラーメン
 これぞ! 背脂とんこつ醤油ラーメン
 これぞ! 濃厚豚とろ久留米ラーメン
 これぞ! コク辛味噌ラーメン
 味の匠や 濃とんこつ味噌野菜らーめん
 味の匠や 塩とんこつ中華そば
 味の匠や 合わせだし醤油ラーメン
 味の匠や 揚げねぎらーめん
 味の匠や 塩そば
 究極の一杯 肥後とんこつ 濃厚白濁ラーメン
 究極の一杯 横浜とんこつ醤油 煮玉子チャーシューメン
 魂の一杯 角玉 黒とんこつらーめん
 魂の一杯 角玉 横浜醤油とんこつらーめん
 魂の一杯 辛しお野菜らーめん
 コク一品 旭川 塩とんこつラーメン
 旨み一品 札幌 コク味噌ラーメン
 北の味わい 旭川塩とんこつらーめん
 北の味わい 札幌濃厚コク味噌らーめん」
 極屋 塩とんこつ
 極屋 合わせだし醤油
 無化調中華そば しょうゆ
 無化調中華そば 塩
 どーだ! 背脂和風ダシ醤油ラーメン
 どーだ! 鶏骨白湯ラーメン
 らーめん山桜桃 醤油とんこつ
 らーめん山桜桃 とんこつ塩味
 勝丸
 勝丸 塩、醤油ミックス
 たけちゃん にぼしらーめん
 がんこ軒 ガラ炊き野菜とんこつラーメン
 2001麺 BLACK チーズ in とんこつ
 メン・イン・ブラック 2 黒マー油とんこつ
 でかまる 豚骨
 でかまる ワンタン醤油豚骨
 でかまる ワンタン塩とんこつ
 でかまる 濃コク味噌らあめん
 でかまる 濃コク野菜味噌らあめん
 でかまる もやし味噌
 でかまる ねぎ辛ラーメン
 でかまる 濃コク背脂醤油らあめん
 でかまる ワンタン醤油ラーメン
 でかまる ワンタン揚げねぎ醤油ラーメン
 でかまる コーンラーメン塩バター
 でかまる ワンタン麺うま塩味
 でかまる 長崎チャンポン

でかまる カレーラーメン
 でかー 豚骨
 でかー 旨コク醤油豚骨ラーメン
 でかー 塩とんこつラーメン
 でかー 味噌
 でかー 醤油
 でかー わかめラーメン和風だし醤油
 でかー 野菜塩
 でかー 牛だしキムチラーメン
 でかー カレーラーメン
 ホットヌードル 豚骨
 ホットヌードル 味噌 チーズ入り
 ホットヌードル 醤油
 ホットヌードル はま塩
 ホットヌードル 塩味チーズ
 ホットヌードル 麻婆カレー
 ホットヌードル カレー チーズ入り
 ホットヌードル 海鮮カレー
 ホットヌードル 5 火鍋風醤油味
 ホットヌードル 5 五日広東
 ホットヌードル 5 五日海鮮
 コクだし 醤油らーめん
 コクだし 塩らーめん
 だし仕込み中華そば 塩とんこつ
 だし仕込み中華そば 醤油
 ダシが自慢の中華そば コク醤油仕立て
 ダシが自慢のうま塩そば 鶏脂仕立て
 具材自慢 ワンタン麺 醤油味
 具材自慢 チャーシュー麺 塩とんこつ味
 具材自慢 チャーシュー麺 醤油味
 具材自慢 五日拉麺 醤油味
 具材自慢 塩バター風味コーン
 具材自慢 ワンタン麺 塩とんこつ
 具材自慢 チャンポン
 昔ながらのとんこつらーめん
 昔ながらのみそらーめん
 昔ながらの塩ラーメン
 昔ながらの塩ラーメン 梅塩
 東の塩
 南の豚骨
 西の醤油
 北の味噌
 バリうま とんこつラーメン ワンタン入り
 バリうま 焼豚とんこつラーメン
 わんたん工房 わんたん麺 塩とんこつ味
 わんたん工房 わんたん麺 醤油味 鶏油仕立て
 わんたん工房 わんたん麺 鶏しお味 焼あご鶏油仕立て
 麥さんの葱油麺
 麥さんの担々麺
 激めん ワンタンメン
 激めん ワンタンメン ミニサイズ
 厚切り叉焼煮玉子ラーメン
 胡麻味 担々麺
 もやし味噌ラーメン
 ワンタンヌードル しょうゆ味
 ワンタンヌードル しお味
 飛驒高山中華そば 豆天狗
 柳橋 KO-NAN 江角
 らーめんいろいろ 特製醤油味

カップラーメンの商品名に見られる語彙的・構造的特徴

炒め肉野菜ラーメン 醤油味
 ひと仕事加えました とんこく醤油らーめん ワンタン入り
 たっぷり具材 海鮮チャンポン
 沖縄そば かつおとソーキ味
 復刻版 ハイラーメン
 LEE カレーラーメン ワンタン入り
 とっとこハム太郎ヌードル しょうゆ味
 とっとこハム太郎ヌードル あっさりカレー味
 俺の塩 2000GT
 俺の塩 V
 俺の塩 期間限定
 新 俺の塩
 俺の塩 DX 大盛
 俺の塩 特別版
 スーパーカップ 博多濃コクとんこつ
 スーパーカップ 豚キムチ
 スーパーカップ 味噌バター味
 スーパーカップ みそバター味ラーメン
 スーパーカップ 生みそ仕立て
 スーパーカップ 鶏ガラすっきりしょうゆ
 スーパーカップ もちもちチャーシューメン
 スーパーカップ 八宝菜しょうゆ
 スーパーカップ 牛だし
 スーパーカップ かき玉しお
 スーパーカップ こく搾りラーメン こくだししょうゆ味
 スーパーカップ ぜんぶ入り 豚骨しょうゆラーメン
 スーパーカップ 北海道ラーメン 塩バター風味
 スーパーカップ 北海道ラーメン ジャガ塩バター味
 スーパーカップ 北海道ラーメン クリーミーチーズカレー味
 スーパーカップ Korea キムチチゲラーメン
 スーパーカップ China ワンタン白湯ラーメン
 スーパーカップ Amethyst 豚骨醤油ラーメン
 スーパーカップ Emerald 塩とんこつラーメン
 スーパーカップ Ruby 濃厚生みそ
 ゴールデンスーパーカップ パワフル系 にんにく豚骨ラーメン
 ゴールデンスーパーカップ コク旨系 豚骨 濃厚しょうゆラーメン
 ゴールデンスーパーカップ 背脂系 豚骨醤油ラーメン
 ゴールデンスーパーカップ 背脂系 塩とんこつラーメン
 ゴールデンスーパーカップ 赤ダレ白とんこつラーメン
 ゴールデンスーパーカップ にんにくチゲラーメン
 ゴールデンスーパーカップ 鶏ねぎ塩ラーメン
 夏のスーパーカップ シーフード
 夏のスーパーカップ たらこシーフード
 夏のスーパーカップ カレーラーメン
 夏のスーパーカップ チリソーセージカレーラーメン
 通の一押 熱釜とんこつラーメン
 通の一押 豚力ラーメン
 通の一押 鮭旨だしラーメン
 通の一押 熟豚みそとんこつラーメン
 通の一押 塩とんこつラーメン
 通の一押 塩豚拉麺
 通の一押 炒め熱油みそラーメン
 通の一押 丸鶏濃厚ラーメン
 通の一押 紅醬麵
 通の一押 辣担担麵
 通の一押 牛骨白湯ラーメン
 山手線のラーメン激戦地 池袋編 豚骨しょうゆラーメン
 山手線のラーメン激戦地 渋谷編 コクだし醤油ラーメン
 山手線のラーメン激戦地 高田馬場編 コクぶと醤油ラーメン

山手線のラーメン激戦地 新橋編 まろやか塩ラーメン
 ラーメン激戦地 新宿東口編 定番の塩とんこつラーメン
 ラーメン激戦地 新宿西口編 人気の和風しょうゆラーメン
 わかめラーメン ごま塩とんこつ
 わかめラーメン ねぎピリ辛みそ
 わかめラーメン 鶏しお中華そば
 わかめラーメン 地鶏だし しお
 わかめラーメン 和風しお
 わかめラーメン 海老だんご塩
 わかめラーメン 地鶏ガラ塩 柚子 & かぼす
 INTERNET 麵 PROJECT 燻製焼豚しょうゆラーメン
 INTERNET 麵 PROJECT クリーミーとんこつラーメン
 INTERNET 麵 PROJECT 第2弾 黒とんラーメン
 INTERNET 麵 PROJECT 第2弾 マヨとんラーメン
 上々中華 担担麵
 上々中華 雲呑麵
 上々中華 叉焼麵
 上々中華 担担炒麵
 ラーメンフリークへ捧ぐ 塩とんこつラーメン
 ラーメンフリークへ捧ぐ 背脂しょうゆラーメン
 ラーメンフリークに捧ぐ 和風背脂しょうゆラーメン
 ラーメンフリークに捧ぐ 純東京中華そば
 柳麵屋 しおとんこつ味
 柳麵屋 五目汁そば しょうゆ味
 柳麵屋 海鮮汁そば しお味
 のれんをくぐればそこは 久留米系とんこつラーメン
 のれんをくぐればそこは 横浜系とんこつしょうゆラーメン
 のれんをくぐればそこは 番外編 和歌山名物バス屋台中華そば
 大吉 ワンタン塩とんこつ
 大吉 もやしみそ
 大吉 焼豚しょうゆ
 あの頃の中華そば ごまねぎ豚骨ラーメン
 あの頃の中華そば 焼のり醤油ラーメン
 愛されつづけて 博多ラーメン とんこつ味
 愛されつづけて 喜多方ラーメン しょうゆ味
 愛されつづけて 東京しょうゆラーメン
 黒酢屋 豚肉旨み野菜しょうゆラーメン
 黒酢屋 かき玉しおラーメン
 ワンタンメン しょうゆ味
 ワンタンメン タンメン味
 創作ラーメン道 割烹職人風仕立て 和風しょうゆ
 創作ラーメン道 イタリアンシェフ風仕立て シーフード
 中華ダイニング 五目汁そば しょうゆ味
 中華ダイニング 海老ワンタン汁そば しお味
 芳醇だし コクとんこつ
 牛すじラーメン とんこつ
 びかーチャーシュー麵 豚骨
 黒ダレ中華そば 濃厚とんこつしょうゆ
 明太豚骨ラーメン
 博多流 豚骨ラーメン
 香りに誘われて 背脂塩とんこつラーメン
 博多とんこつ かためん
 会心一杯 背脂みそラーメン
 濃厚みそラーメン
 ザクッと野菜盛り みそラーメン
 刻みにんにく味噌ラーメン
 一心軒 中華そば 炙りガラ炊きしょうゆ味
 海老だしラーメン しょうゆ味
 こころ一杯 池袋大勝軒 中華そば

職人のこころ 池袋大勝軒 復刻版 タンメン
 職人のこころ 池袋大勝軒 幻のカレー中華
 厚切り焼豚しょうゆラーメン
 担担麺
 担担麺ノンフライ麺
 担担醬麺
 担担辛麺
 都ホテル東京 四川 担々麺
 21世紀も価値あるラーメン
 亜細亜 CARAVAN 台湾拉麺
 鶏湯雲呑麺
 ちゃんぽん
 どっさり具材 ちゃんぽん
 鶏白湯麺
 丸鶏白湯ラーメン
 洋食屋仕込みだからうまい カレーラーメン
 とろうまカレーラーメン
 ココイチのカレーラーメン
 スープが決め手 担担麺
 スープが決め手 豚醬麺
 スープが決め手 海鮮麺
 スープが決め手 伽哩麺
 飲み干す一杯 赤ダレとんこつ
 飲み干す一杯 黒ダレ醤油とんこつ
 飲み干す一杯 担担麺
 飲み干す一杯 背脂しょうゆラーメン
 飲み干す一杯 濃熟カレーラーメン
 豚うま中華そば とんこつ味
 鶏コク中華そば しょうゆ味
 肉王 豚肉とんこつヌードル
 肉王 牛肉しょうゆヌードル
 白だるまヌードル とんこつしょうゆ
 赤だるまヌードル うま味しょうゆ
 デパ地下物産展 博多風明太とんこつラーメン
 デパ地下物産展 北海道風カニかまみそラーメン
 デパ地下物産展 博多風明太入りとんこつラーメン
 デパ地下物産展 石狩風鮭入りみそラーメン
 デパ地下物産展 沖縄風そば
 デパ地下物産展 仙台風牛タン辛みそラーメン
 デパ地下物産展 横浜風点心入り拉麺しょうゆ味
 シュリンプヌードル しょうゆ味
 カレーヌードル
 もちもちしょうゆラーメン
 中華軒 とんこつ
 中華軒 赤辣油酸辣湯麺
 中華軒 黒胡麻担々麺
 うわさの人気ラーメン店 なんでんかんでん
 うわさの人気ラーメン店 なんでんかんでん 特製とんこつラーメン のり6枚入り
 うわさの人気ラーメン店 赤坂ラーメン 旨炊きとんこつ
 うわさの人気ラーメン店 吉祥寺ホープ軒本舗 まろやかとんこつ
 うわさの人気ラーメン店 屯ちん池袋本店 炊き出しとんこつ醤油
 うわさの人気ラーメン店 えぞ菊 味噌ラーメン
 うわさの人気ラーメン店 くじら軒 しょうゆ
 うわさの人気ラーメン店 くじら軒 塩味
 うわさの人気ラーメン店 くじら軒 特製中華そば 味玉入り
 うわさの人気ラーメン店 かまど
 うわさの人気ラーメン店 青葉中野本店 中華そば
 うわさの人気ラーメン店 青葉中野本店 特製中華そば 味玉入り
 うわさの人気ラーメン店 らーめん香月 背脂しょうゆ

うわさの人気ラーメン店 ほっぼっ屋 背脂こってり醤油味
 うわさの人気ラーメン店 ちばき屋 特製しょうゆ味
 あの有名店シリーズ 博多なかつ コク旨とんこつ
 あの有名店シリーズ 札幌すすきの こってり味噌
 あの有名店シリーズ 二番通り旭川 あじわい塩とんこつ
 あの有名店シリーズ しまなみ海道尾道 あじわいコクしょうゆ
 あの有名店シリーズ 城北通り和歌山 しょうゆとんこつ
 あの有名店シリーズ 海峡通り函館 コク塩
 麺屋 熊本とんこつラーメン
 味わい繁盛店 南九州鹿児島 揚げネギ入りとんこつ
 味わい繁盛店 大阪道頓堀 野菜甘旨しょうゆラーメン
 味わい繁盛店 京都 豚コク醤油
 老舗製麺所 博多元流 豚骨ラーメン
 老舗製麺所 旭川三代 醤油ラーメン
 環七通りのこってりラーメン しょうゆとんこつ
 環七通りのこってりラーメン しおとんこつ
 濃熟仕上げこってりとんこつ
 ラーメンスタジアム 博多とんこつ
 煮玉子塩とんこつラーメン
 とんこつラーメン
 わんたん みそラーメン
 わんたん 塩ラーメン
 みそラーメン 肉ワンタン入り
 塩ラーメン エビワンタン入り
 ワンタン麺 しょうゆ味
 ワンタン麺 塩味
 35周年記念限定品 みそ
 35周年記念限定品 しょうゆ
 35周年記念限定品 塩
 高菜と肉そぼろ入り コク味噌ラーメン
 チンゲン菜と肉そぼろ入り コク塩ラーメン
 雅亭 和風しょうゆ味
 雅亭 柚子しお味
 澄だし屋 京風白みそらーめん
 澄だし屋 和風しょうゆ
 澄だし屋 柚子しお
 とろみと旨みの豚ニラ醤油ラーメン
 とろみと旨みの鶏ニラ塩ラーメン
 中華そば 鶏がら仕込みしょうゆ味
 中華そば 丸鶏煮込みしお味
 梅塩らーめん
 のり塩らーめん
 野菜カレーヌードル カボチャ味
 野菜カレーヌードル トマト味
 韓国食堂 プテチゲ チゲ風辛口ラーメン
 カップスター とんこつラーメン
 カップスター 塩とんこつラーメン
 カップスター みそラーメン
 カップスター しょうゆラーメン
 小麦宣言 オニオンコンソメしょうゆラーメン
 小麦宣言 野菜コンソメしおラーメン
 こな雪のみそラーメン
 ピチューのポケモンヌードル しょうゆ味
 ポケモンヌードルセレピィ しょうゆ味
 ポケモンワンタンメン しょうゆ味
 新ポケモンヌードル しょうゆ味
 新ポケモンヌードル ワンタンメン
 当店自慢 とんこつ
 当店自慢 豚骨しょうゆ

カップラーメンの商品名に見られる語彙的・構造的特徴

- 当店自慢 みそ
 もやし味噌ラーメン 冬限定
 丸鶏しょうゆラーメン
 中華そば
 中華そば しお味
 夏のキムチ風ラーメン
 夏の白湯麺
 太柳麺 煮豚だれ醤油
 太柳麺 野菜だし白湯
 ホームラン軒 豚骨しょうゆらーめん
 ホームラン軒 丸豚スープしょうゆ味
 ホームラン軒 中華そば 和風しお味
 広東拉麺 しょうゆ味
 広東白湯麺しお味
 広東麺 スパイシーカレー
 駅前食堂 とんこつラーメン
 駅前食堂 みそラーメン
 駅前食堂 しょうゆラーメン
 にぎわい食堂 とんこつラーメン」
 にぎわい食堂 みそラーメン」
 にぎわい食堂 しょうゆラーメン」
 ラーメン専門店 はまや 海鮮豚骨しょうゆ味
 ラーメン専門店 ほうれんそう 白濁鳥だししょうゆ味
 横浜家系ラーメン 豚骨しょうゆ
 家系総本山 吉村家
 家系総本山 吉村家 豚骨醤油ラーメン
 家系総本山 吉村家 新味豚塩
 家系総本山 吉村家 燻製風チャーシュー／焼のり五枚入り
 四天王監修 家系ラーメン
 仙台中倉味よし みそラーメン
 仙台中倉味よし みそキムチラーメン
 仙台文化横丁味よし 中華そば
 西荻窪 ひごもんず
 思案橋ラーメン
 思案橋ラーメン 五目ラーメン
 宇都宮バカうまラーメン 花の季
 西鹿児島三平ラーメン監修 黒味噌ラーメン
 渋谷道玄坂喜楽 中華麺しょうゆ味
 福島白河とら食堂 中華そば
 福島白河とら食堂 チャーシュー麺
 浅草橋中華料理水新菜館 広東麺
 浅草名代ラーメン 与ろゑ屋 しょうゆ味
 北海道札幌ラーメン
 北海道旭川ラーメン
 北海道函館ラーメン
 中国四川料理 芝蘭 担々麺
 中国四川料理 芝蘭 四川式担々麺 本場風汁なしあえ麺
 若手の店主のカップ麺 弥七 ほのかな甘みの新醤油ラーメン
 若手の店主のカップ麺 きび わさびが効いた新しおラーメン
 こだわり店主のカップ麺 三平 黒味噌ラーメン
 こだわり店主のカップ麺 こむらさき 和だしらーめん
 めんがうまい麺 味噌ラーメン
 めんがうまい麺 合わせ炊きだし味噌ラーメン
 めんがうまい麺 醤油ラーメン
 仙台辛味噌
 白河中華そば 鶏ガラしょうゆ味
 三陸磯ラーメン 煮干だししょうゆ味
 米沢ラーメン
 渋谷系 もやし麺
 小田原系 ワンタン麺
 コクの極み 鶏油豚骨みそラーメン
 担々味噌ラーメン
 担々麺 白湯仕立て
 太麺 辛味噌ねぎらーめん
 海老と青菜の卵あんかけ XO 醬仕立ての醤油拉麺
 達人監修 鶏そば塩ラーメン
 満腹食堂 煮卵ラーメン しょうゆ豚骨
 満腹食堂 豚バラらーめん 背脂とんこつ醤油
 満腹食堂 味噌バターラーメン
 満腹食堂 旨醤油らーめん
 生粋麺 豚骨しょうゆ中華そば
 凄麺 これが煮玉子らーめん 豚骨醤油味
 凄麺 これが味噌チャーシュー
 凄麺 これが味噌チャーシュー new
 凄麺 これがチャーシュー麺
 凄麺 これがわんたん麺 鶏ガラ塩味
 凄麺 辛味噌もやし
 凄麺 仙台辛味噌もやしラーメン
 凄麺 豚バラ中華そば
 凄麺 背脂しょう油 肉メンマらーめん
 凄麺 豚玉らーめん 豚骨醤油味
 凄麺 豚玉メンマ とんこつしょうゆ味
 凄麺 鶏そば 丸鶏塩味
 凄麺 喜多方風肉そば
 凄麺 東京の中華そば
 凄麺 揚げねぎ系しょうゆ
 凄麺 塩とんこつ
 凄麺 ほん塩ラーメン
 凄麺 冬の塩らあめん 濃厚背脂塩味
 凄麺 もやし味噌の逸品
 凄麺 ねぎ味噌の逸品
 凄麺 和風だし系 しょうゆの逸品
 凄麺 横浜生碼麺 とろみもやしそば
 凄麺 佐野らーめん
 ねぎみその逸品
 醤油の逸品
 わんたん麺の逸品
 ふかひれラーメン
 横浜生碼麺 もやしそば
 佐野らーめん
 らーめん元亀 こだわりしょうゆ味
 懐かしの即席ラーメン ワンタン麺 しょうゆ味
 懐かしの即席ラーメン あっさり塩味
 懐かしの野菜タンメン
 豚骨ねぎラーメン
 濃厚みそラーメン
 にくにくねぎみそ屋
 みそバターラーメン
 みそバターコンラーメン
 ねぎみそラーメン
 ねぎラーメン
 麻婆拉麺 本格中華醤油スープ
 横浜もやしそば
 喜多方風 中華そば
 とろみがうまい五目そば
 炒め野菜 たんめん亭
 横浜タンメン
 キムチラーメン

- カルビキムチラーメン
 五丈原 とんこつしょうゆ
 五丈原 とんこつしょうゆ new
 五丈原 とんしお
 五丈原 とんしお new
 五丈原 とんこつしお
 五丈原 みそ
 札幌てつや とんこつみそ
 札幌てつや 背脂とんこつ正油
 札幌てつや とんこつしお
 九十九ラーメン 醤油とんこつ
 九十九ラーメン しおとんこつ
 熟成光麺 とんこつしょうゆ味
 光麺 しょうゆ味
 宮崎風来軒 とんこつ
 宮崎風来軒 しおとんこつ
 長浜屋台やまちゃん 濃厚とんこつ味
 長浜屋台やまちゃん とんこつ味
 長浜ラーメン 長浜とん吉 白濁とんこつ
 あっぱれ亭 とんこつラーメン 金ごま味
 元祖じゃんがらあめん とんこつ味
 博多とんこつラーメン うまか堂
 久留米とんこつしほり 満洲屋が一番
 品川大井町 のりや 豚骨醤油
 東京赤坂ラーメン茂助 豚骨和風しょうゆ
 中華そば万楽 とんこつしょうゆ
 梶が谷駅前らーめん翔太 豚骨しょうゆ
 藤平 なにわ風とんこつラーメン
 まんねん とんこつしょうゆ
 ふくちあん とろ肉チャーシューのとんこつ正油
 えるびす とんこつ醤油
 じゃかじゃか とんこつしょうゆ
 紀州和歌山らーめん まっち棒 とんこつしょうゆ味
 らーめん専門店 真打 金沢流豚骨醤油
 昭和 とんこつ醤油ラーメン
 らーめん古潭 豚骨しょうゆ味
 すずきや とんこつしょうゆ味
 らーめん蔵 こつてり太麺 豚骨醤油
 ラーメン小金太 豚骨醤油味
 俺の空 豚そば 和風豚骨醤油味
 博多とんこつ 華ラーメン
 札幌 味の時計台 みそ
 札幌 味の時計台 しょうゆ
 味噌ラーメン専門店 けやき〈櫛〉
 味噌ラーメン専門店 けやき〈櫛〉 限定しょうゆ
 味噌ラーメン専門店 けやき〈櫛〉 限定しお
 龍上海 赤湯からみそラーメン
 龍上海 赤湯しょうゆラーメン
 函館高橋屋 みそ味
 函館高橋屋 しお味
 らーめん おやじ 濃厚みそ
 丸見食堂 ねぎラーメン
 丸見食堂 きざみチャーシュー麺
 札幌縁や 海老そば しょうゆ
 札幌縁や 海老そば しお
 旭川らうめん 青葉 しょうゆ
 旭川らうめん 青葉 しお味
 八王子 しょうゆ
 みんなんラーメン しょうゆ
 天理スタミナラーメン 醤油
 麺や阿闍梨 醤油ラーメン
 京都新福菜館本店 中華そば 醤油味
 中華そば 丸仙 あっさりしょうゆ味
 おたる初代 しろしょうゆらーめん
 匠屋 こだわり醤油らーめん
 熊の穴 しょうゆラーメン
 白川ラーメン 火風鼎 醤油味
 旭川 らーめんや 天金
 中華そば 珍遊 しょうゆ味
 支那そば工房 蓬来軒
 麺屋ごとう しょうゆ味
 錦城 四川担々麺
 錦城 麻婆麺
 善光寺 担々麺
 天天有 鶏がら白湯味
 天天有 鶏がら白湯味 new
 らーめん天神下 大喜 とりそば 塩味
 雪花菜 沖縄そば
 四海楼 長崎ちゃんぽん
 満天 インドみそラーメン
 こくとりチャーシュー こくしょうゆ
 こくとりチャーシュー こくしお
 こくとりチャーシュー 豚骨しょうゆ
 こくとりチャーシュー 豚骨みそ
 こくとりチャーシュー しょうゆ
 こくとりチャーシュー しお
 具極 豚骨醤油拉麺
 具極 味噌拉麺
 極厚焼豚 ネギしょうゆ
 鬼オラーメン あっさりしょうゆ
 十勝新津の達人といわれた社長のラーメン しお味
 十勝とんとろしょうゆ
 喜多方風 チャーシュー麺
 山形県新庄・最上 愛をとりもつラーメン
 ユッケジャンラーメン
 四川担々麺
 つけ麺 コクとんこつ
 つけ麺 コクしょうゆ
 つけ麺 和風しょうゆ
 台湾ラーメン
 名古屋の味 台湾ラーメン ピリ辛醬
 SUGAKIYA ラーメン 和風とんこつ
 2002限定版 Sugakiya 和風とんこつラーメン
 限定版 Sugakiya 和風とんこつラーメン
 芳味の逸品 マー油とんこつラーメン
 おすすめの逸品 京都屋台の中華そば 醤油豚骨
 おすすめの逸品 至高の味噌 濃厚味噌ラーメン
 名古屋コーチンガラだし 醤油
 名古屋コーチンガラだし 塩
 こだわりの名店 味仙店主監修 台湾ラーメン
 こだわりの名店 やよいそば店主監修 飛騨高山中華そば
 新京本店 ベトコンラーメン スタミナ醤油味
 萬珍軒 玉子とじラーメン
 釜炊き濃厚塩とんこつラーメン
 極みの一杯 濃厚和風だしラーメン
 極太メンマラーメン
 丸鶏だし 名古屋コーチン塩ラーメン ワンタン入り
 細切りネギ塩

カップラーメンの商品名に見られる語彙的・構造的特徴

ぜんや 創作塩ラーメン
至極の塩
本店の味 野菜とんこつ
本店の味 メンマしょうゆ
本店の味 中華そば がらだししょうゆ
本店の味 ごま塩
八丁味噌ラーメン
飛騨高山中華そば しょうゆ味
野菜うまみちゃんぽん
長崎風ちゃんぽん
ミニ沖縄そば
熊本ラーメン こむらさき
九州らーめん 亀王 塩とんこつ
秀ちゃんラーメン
徳島ラーメン 広東
尾道ラーメン 東珍康
喜多方らあめん 来夢
喜多方さくら亭ラーメン
錦糸町五十番ラーメン コク醤油
横浜 醤油とんこつ
チャンポン麺
ラーメン激戦区 横浜ラーメン 環状2号通り
博多ラーメン とんこつ
博多ラーメン とんこつ醤油
もっこす熊本ラーメン 濃厚とんこつ
黒兵衛 くろとんラーメン
和歌山中華そば 豚骨醤油
太麺 しょうゆとんこつ
札幌味噌ラーメン
熟成旨鶏
インターコンラーメン ビーフコンソメ味
焼豚ラーメン
韓国炸醬麵
マルタイラーメン
博多長浜ラーメン
博多長浜ラーメン 得盛
博多中州屋台ラーメン
博多屋台きくらげらーめん とんこつ味
博多屋台きくらげらーめん 豚骨味 得盛
博多ねぎラーメン
高菜ラーメン 九州とんこつ味
博多屋台通り とんこつ味

博多屋台通り 濃味豚骨
ねぎたっぷりの博多屋台豚骨ラーメン
らーめん講座 とんこつ醤油味
白湯菜麵
長崎チャンポン
ねぎらーめん みそ味
ねぎらーめん しょうゆ味
ラーメン屋 本格醤油
わかめラーメン
金ちゃんヌードル
金ちゃんヌードル 旨いしお
金ちゃんヌードル 旨味カレー
金ちゃん飯店 焼豚ラーメン
金ちゃん徳島ラーメン こくしょうゆ味
チャンポンめん
チャンポンめん 海鮮とんこつ長崎仕立て
チャンポンめん 和風しょうゆ尾道仕立て
焼豚ラーメン とんこつ味
久留米とんこつラーメン
焼豚ラーメン 九州とんこつ味
とんこつ担々麵
長崎ちゃんぽん
当りらーめん ブタメン とんこつスープ
当りらーめん ブタメン タン塩
当りらーめん カルビキムチ
当りブタメン しょうゆ
当りブタメン しお玉 玉子スープ風
当りブタメン カレー
北海道のラーメン 札幌のみそ
北海道のラーメン 旭川のしょうゆ
北海道のラーメン 函館のしお
仙台発祥 牛たんラーメン
しんちゃんラーメン チキン味
しんちゃん とんこつラーメン
しんちゃん バトルラーメン
冷し中華
らーめんですかい 和風しょうゆ味
吉本新喜劇の花月劇場ラーメン
盛岡冷麵
じゃじゃ麵
沖縄そば
鉄人陳健一 四川担々麵