



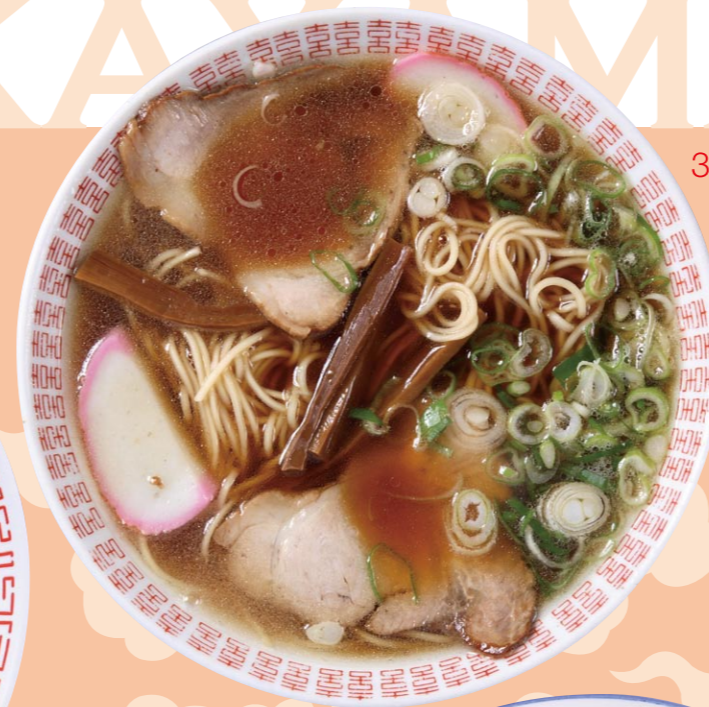
和歌山ラーメン

# 和歌山グルメの定番 あったか“中華そば”

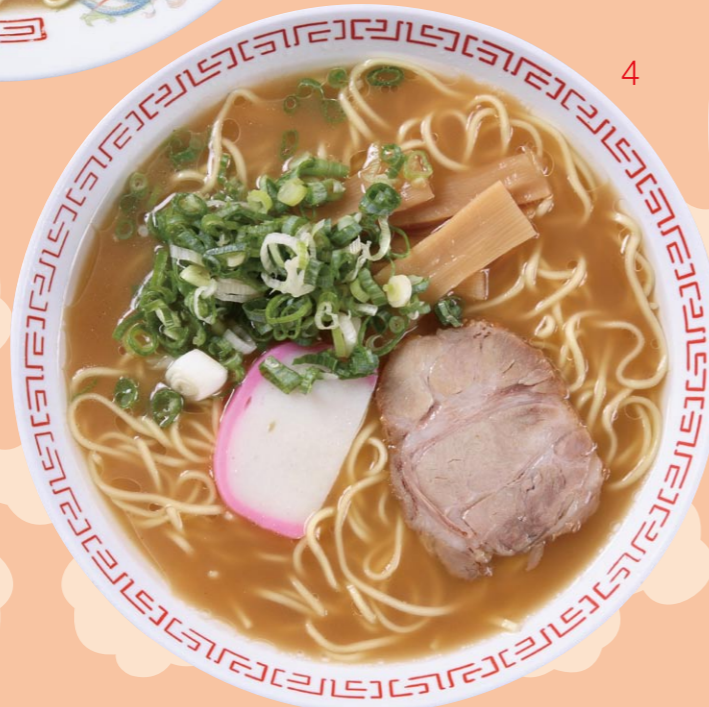
いまや全国的に知られるようになった和歌山ラーメン。  
“中華そば”として親しまれる昔ながらの味わいから、話題の個性派まで、  
熱々の一杯をフッフ、ズズッと勢いよくお召し上がりください!



5



3



4



1



2



6



7



8

## WHAT IS WAKAYAMA RAMEN ?

「和歌山ラーメン」は、かつて和歌山市内を走っていた路面電車の路線沿いにあった屋台が発祥。地元では「中華そば」として親しまれ、スープはとんこつ醤油、具はチャーシュー・かまぼこ・メンマが一般的。ラーメンとともに早寿司(鯖の寿司)やゆで卵を食べるのが和歌山のスタイル。

## 番外編

「和歌山ラーメン」とはひと味違う、地元の愛されラーメン

### 8 グリーンコーナー本町店

老舗のお茶屋さんが作るこの一杯  
緑茶専門店を母体とし、和歌山市や海南市など県内に8店舗を展開。一番人気は、テレビでも話題の、さっぱりダシに天かすで濃厚さを加えた「てんかけラーメン」。

価格 / 360円  
住所 / 和歌山市本町2-44  
電話 / 073-422-0527

### 7 道の駅「SanPin中津」

フレンチの定番「ホロホロ鳥」がラーメンに!  
町の特産「ホロホロ鳥」のガラと地元の野菜を煮込んだスープは、“鳥っぽくない”コクのある味わいでヤミツキに! 甘辛く仕上げたホロホロチャーシューが人気。

価格 / 600円  
住所 / 日高川町船津820  
電話 / 0738-54-0541

### 6 彦ちゃんラーメン

古道の里に細腕女将の極旨ラーメンあり  
開店から12年、古道客のお腹をあたたく癒してきた。女将が亡夫から受け継いだ愛情感じるスープは、あっさりなのにキレとコクがある。スープの旨みを存分に味わえる人気なのが塩ラーメン。とろけるチャーシューも絶品。

価格 / 600円  
住所 / 田辺市中辺路町近露1470  
電話 / 0739-65-0636

### 5 中華そば「速水」

新宮で味わえる「井出」のラーメン  
和歌山市内の老舗「井出商店」の味を忠実に暖簾分け。本家にはない熊野らしいこだわりメニューが、勝浦の老舗「まさや」のサンマ寿司。ご主人の実家、肉屋の手作りコロッケもここだけ。

価格 / 600円  
住所 / 新宮市緑ヶ丘1丁目10-47  
電話 / 0735-21-6007

### 3 元車庫前<sup>SS</sup>宮

ホッとする懐かしい味わい  
屋台から始めて半世紀。あっさり澄んだ醤油とんこつスープと細麺のからみが絶妙! 自家製のもも肉チャーシュー含め、昔ながらの味わいにファン多し。

価格 / 600円  
住所 / 和歌山市毛見1130-3  
電話 / 073-445-4881

### 1 山為食堂

創業50余年。  
国産食材のみへのこだわり

丸3日仕込んだ“こってり”とんこつスープを、提供する間際にひと煮立ちさせるのがポイント。合わせるタレとよくなじみ、よりまろやかに。

価格 / 800円  
住所 / 和歌山市福町12  
電話 / 073-422-9113

### 4 吉備湯浅パーキングエリア 「紀州路ありだ」

濃厚スープ&細麺には県外リピーターも  
湯浅御坊道路上のPAにあるショップ。細麺にからむ濃厚とんこつスープには県外ファンも多く、休日には300~400食売り上げることもあるとか。

価格 / 600円  
住所 / 有田川町熊井6741-3  
電話 / 0737-53-2408

### 2 井出商店

和歌山ラーメンと言えばココです!  
「和歌山ラーメン」の名を全国区にした老舗。とんこつスープに醤油が入った濃厚かつまろやかなスープが絶品! 行列の絶えない人気店。

価格 / 600円  
住所 / 和歌山市田中町4-84  
電話 / 073-424-1689