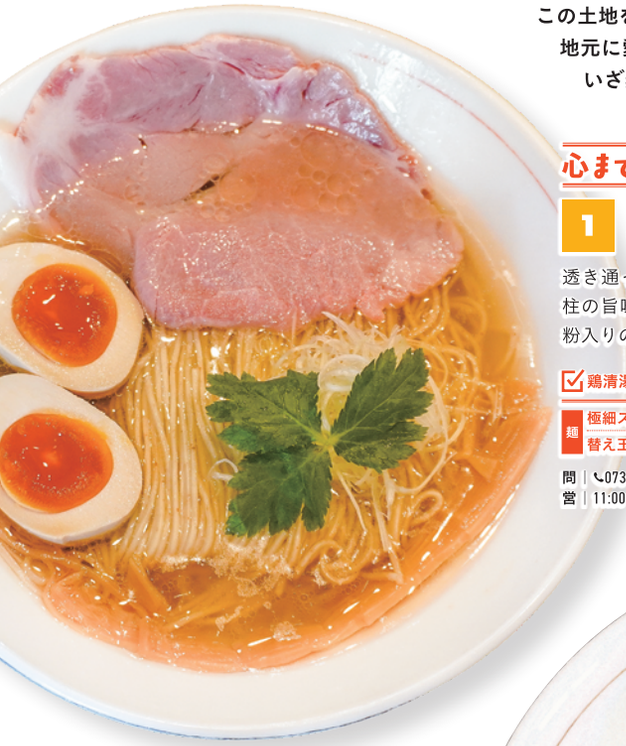
MUST-VISIT RAMEN in NAGA

ここでしか出会えない味

この土地を訪れたからこそ味わえる一杯がある。
地元に愛される名店から話題店まで、
いざ麺旅へ。



心まで透き通る旨味、塩ラーメンに恋して

1 麺屋 鳥見本（とみもと）～清湯（ちんたん）～岩出店

透き通った一杯に、羅臼昆布や煮干し、4種鰹節、ホタテ貝柱の旨味を凝縮。ひと口ごとに広がる奥深い味わいと、全粒粉入りの自家製極細麺の心地よい喉越し。透明感、ハンパない。

☑鶏清湯塩ラーメン(味玉付き) 1,000円 一

麺 極細ストレート
替え玉｜+150円(半玉)

スープ 鶏塩
淡★――――――濃

問｜☎073-496-4031（鳥見本本店） 住｜岩出市清水422-1
営｜11:00～14:45／17:00～20:45 休｜木 P｜あり

Instagram



スープまで完食！素材の旨味と技で勝負

2 中華そば まる乃

化学調味料を使わず、素材と技で勝負。看板のしょう油は、豚と鶏の2種類のチャーシューと粗めにカットしたネギがアクセント。じんわりと深い味わいでスープまで美味しく完食。

☑しょう油 1,000円 一

麺 細めストレート
替え玉｜なし

スープ 醤油
淡★――――――濃

問｜Instagram DM 住｜岩出市川尻14-1フォレストボックス13号
営｜11:00～14:00／18:00～21:00 休｜日・月 P｜あり

Instagram

アイコン解説 机 テーブル 座 座敷 子 キッズメニュー 持 テイクアウト 一 一人歓迎

世代を超え令和まで、ジワる旨味の余韻

3 桃山らぐまん

三世代にわたり愛される名店＆店主夫妻。澄んだ白醤油スープに白菜の甘味が絡む優しさ。あっさりとジワる旨味の余韻が心を掴む。トマトほか多様性を感じるメニュー数も健在。

☑レモンチャーシューらぐまん 1,300円 机 座 持 一

麺 細めストレート
替え玉｜+200円

スープ 白醤油
淡★――――――濃

問｜☎0736-66-2147 住｜紀の川市桃山町調月92-8
営｜平日17:00～21:00、土日11:00～15:30／17:00～21:00
休｜月・火 P｜あり

MAP





独自生成の塩など体に優しく幸せな余韻

4 塩らーめん専門店 SHIN8（しんぱち）

体への優しさを追求して生まれた逸品。にがりを抑えたオリジナル塩と、天然の高級昆布、魚介、ブランド銘柄鶏の旨味が重なるスープで、最後のひと口まで飲み干し心地よい余韻。

☑こだわり塩らーめん 870円 机 持 一

麺 細めストレート
大盛り｜+50円

スープ 塩
淡――★――濃

問｜Instagram DM 住｜岩出市山786-2-101
営｜11:00～14:30(LO14:00)※金・土は18:00～21:30(LO21:00)も営業
休｜火 P｜あり

Instagram

女性店主が魅せる♡ クリーミー泡立つ鶏白湯

5 鶏SOBA SUZURAN

ふんわりと泡立つ見た目の可愛さから一変、ひと口飲むと「めっちゃ鶏」な濃厚インパクト。女性店主の飽くなき探究心が豊かな旨味の広がりを生み、見た目も味もときめく仕上がり。

☑鶏白湯SOBA 950円 机 一

麺 細or中太ストレート
替え玉｜+150円

スープ 鶏ガラ
淡――★――濃

問｜☎0736-88-0279 住｜紀の川市東大井348
営｜11:00～14:00(LO13:45) 休｜月、第2・3日(不定) P｜あり

Instagram

