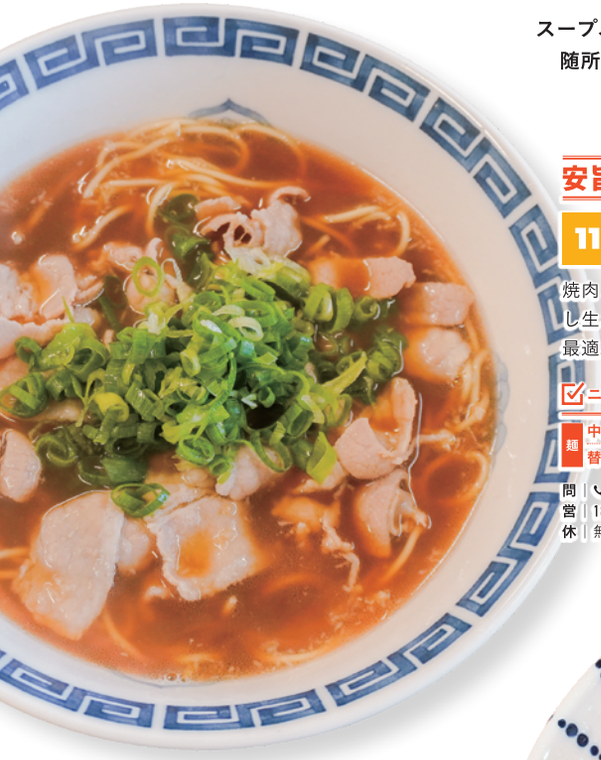
MUST-VISIT RAMEN in NAGA

一杯を極める職人たち

スープ、麺、具材、そして一杯を作る技。
随所に光る、職人たちの妥協なき仕事。



安旨×パンチ！半世紀愛されるスタミナ飯

11 焼肉・中華そば 千ちゃん

焼肉と中華そばの二本柱。安くて旨くて満腹必至。すりおろし生ニンニクとたっぷりバラ肉のパンチ溢れる一杯はメにも最適。早朝4時まで営業。ガッツリ食らって元気をチャージ！

☑ニンニクラーメン 850円　座 入

麺 中細ストレート / 替え玉｜なし
スープ 豚骨醤油 / 淡 ―★― 濃

MAP

問｜0736-63-5907　住｜岩出市西野174-1
営｜18:00〜翌朝4:00（日のみ深夜0:00まで）
休｜無休　P｜あり



まろやか辛旨に夢中！華やか紅白の担々麺

12 中国料理 ふくふく

四半世紀にわたり愛される町中華のNo.1メニュー。ベースは醤油味。自家製ゴマだれの香ばしさと辣油の風味に、肉味噌のコクを重ねたまろやかな辛さ。旨味の密度が違います。

☑担々麺 850円　机 持 入

麺 中細ストレート / 替え玉｜なし
スープ 鶏ガラ醤油 / 淡 ―★― 濃

Instagram

問｜0736-64-6716　住｜紀の川市貴志川町神戸1023-2
営｜11:00〜14:00（LO13:30）／17:00〜20:00（LO19:45）
休｜不定休　P｜あり

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　入 一人歓迎

重鎮が挑む究極の一杯。技が描く味の芸術

13 麺屋 夢風

ラーメン界の重鎮が「極み」を求め、和歌山へ。内モンゴル産湖塩と数種の魚介が織りなす澄んだ旨味。名匠・佐野氏が配合した小麦「紬」の平打ち麺が、その味を優雅に受け止める。

☑内モンゴル塩らぁめん燻製鶏（半熟味付玉子付き）1,400円　机 入

麺 平打ち / 大盛り｜＋150円
スープ 鶏と魚介 / 淡 ―★― 濃

Instagram

問｜Instagram DM　住｜紀の川市名手西野382
営｜10:30〜13:30（売り切れ次第閉店）　休｜月〜水　P｜あり





初心者も安心！量を選べる本格山盛り二郎系

14 ラーメン ブッダ

和歌山を代表する二郎系。分厚い煮豚とシャキシャキ野菜、ニンニク、味アブラ…それらを力強い太麺で絡め取る超ド級の一杯。注文は紙に書くスタイル、コール不要で初心者も安心。

☑ノーマル・太麺・醤油 800円　机 入

麺 太め平打ち / 麺増（50g）｜＋50円
スープ 豚骨 / 淡 ―★― 濃

X

問｜0736-67-6449　住｜岩出市中迫556-1
営｜11:00〜13:30（土日は14:00まで）、月・金のみ17:30〜20:00も営業
休｜水　P｜あり

コク深く後味あっさり！これは家族でハマる

15 丸田屋 岩出本店

8時間以上炊き込んだ豚骨と鶏ガラの旨味、秘伝の醤油ダレが重なるスープ。コク深く後味あっさり。吸収性の高い自家製麺とチャーシューとの相性もグッド。家族で楽しめる一杯。

☑中華そば 880円　机 持 入

麺 中細ストレート / 替え玉｜＋165円
スープ 豚骨醤油 / 淡 ―★― 濃

HP

問｜0736-63-1245　住｜岩出市中黒632-1
営｜11:00〜15:00（LO14:30）／17:00〜22:00（LO21:30）
休｜月（祝の場合は翌火）　P｜あり

