MUST-VISIT RAMEN in NAGA

今日、食べたいこの一杯

湯気の向こうから漂う香り、麺をすすり上げる音。
想像すれば腹が鳴る。



研鑽30年の重みを感じる伝統の味わい

16 中華そば よもぎ

和歌山が誇る名店・井出商店で約30年にわたり研鑽を積んだという店主が作る至極の一杯。豚骨醤油の深いコクと、雑味のないすっきりとした後味で、ひと口ごとに旨味が広がる。

☑中華そば 850円　机 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｜0736-79-7711　住｜岩出市水栖266-2
営｜11:00～14:00／18:00～20:30(LO20:00)　休｜水・木　P｜あり



ハマると沼！絶品ホルモン×こだわり泡豚骨

17 旨麺酒房 二代目よなきや

香る自家製麺に合わせるのは、旨味が絡み合う3種の豚骨スープ。丁寧な仕事が光る大ぶりの絶品ホルモンがゴロゴロと、一度食べたら抜け出せない沼。子どもが喜ぶサイドも充実。

☑絶品ホルモンらー麺 1,300円　机 座 子 持 入

麺 中細ストレート　替え玉｜＋180円
スープ 豚骨　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜0736-75-5788　住｜紀の川市藤崎268
営｜11:00～14:00／17:00～21:00、土日祝11:00～21:00
休｜なし　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

行列の先に待つ、ここでしか出会えない一杯

18 うらしま

連日の行列から“幻”と呼ばれる中華そば。長時間の炊き上げから出る骨粉の独特な舌触りと濃厚な味わい。常連は言う、「唯一無二」と。この一杯を食べずして和歌山ラーメンは語れない。

☑中華そば 650円　机 入

麺 細めストレート　替え玉｜150円
スープ 豚骨醤油　淡 ―★― 濃

MAP

問｜0736-77-5473　住｜紀の川市花野20-7
営｜11:00～13:00　休｜日・祝　P｜あり





優しいのに濃厚!? 自分好みに味わう極上豚骨

19 中華そば 九龍（クーロン）

じっくり煮込んだ優しい豚骨スープとこだわり細麺が相性抜群。久留米風の味わいで、通な楽しみ方は卓上の生ニンニクや酢を段階的に加えた味変。〆は残ったスープにライスをin。

☑九龍ラーメン 900円　机 入

麺 細めストレート　替え玉｜＋130円
スープ 豚骨　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜080-7348-4518　住｜岩出市中迫248-1田中ビル1階
営｜11:30～14:30(LO14:00)／日月火木17:00～24:00(LO23:30)
金土は翌1:00(LO0:30)まで　休｜水　P｜あり

8時間炊き込んだ鶏の旨味がガツンと炸裂

20 炭火焼鳥 酉つづ

鶏の旨味がガツン！8時間炊き込んだ国産鶏のスープに、由良町の天狗醤油をコラボ。キリッと深い醤油のコクと、コラーゲンたっぷりの濃厚鶏だし。厚切り鶏チャーシューも圧巻。

☑鶏だし醤油ラーメン 1,100円　机 座 持 入

麺 細めストレート　替え玉｜＋150円
スープ 鶏だし醤油　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜080-2205-8800　住｜岩出市川尻14-1フォレストボックス1
営｜17:00～23:00　休｜水　P｜あり

