MUST-VISIT RAMEN in NAGA

進化し続ける味わい

受け継がれる味に、新しい発想をプラス。
伝統と個性が織りなす「いま」を味わう。



毎日できたて。一杯に宿る店主の情熱

21 麺おかざき

毎日できたてを届けたい―。店主の思いが詰まった一杯は、九州産の豚骨を 15 時間炊き上げた自慢のスープ。継ぎ足しなしの旨味と鮮度。香り立つクリアな味わいで地元ファンも多数。

☑中華そば 780円　机 座 子 持 入

麺 中細ストレート
替え玉｜＋150円

スープ 豚骨醤油
淡 ―★― 濃

Instagram

問｜0736-62-5535　住｜岩出市中島639-4
営｜月火木11:00～18:00、金11:00～14:00／17:30～20:30、土日祝11:00～20:30　休｜火・水　P｜あり



極楽か地獄か、の前にまずは塩を食らえ！

22 お食事 てんぐ

特徴は北海道登別から届く縮れ麺。スープをまとった麺をすすれば、野菜や肉の旨味が追随。懐かしの食事処に和みつつ、極楽・地獄ラーメンなど 2 代目店主の独創性にも注目が集まる。

☑塩ラーメン 1,100円　机 座 持 入

麺 細めちぢれ
大盛り｜＋500円

スープ 塩豚骨
淡 ―★― 濃

MAP

問｜0736-62-9723　住｜岩出市吉田257-6
営｜11:00～14:00（LO13:30）／18:00～21:00（LO20:30）
休｜木　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

黒マー油香る！豚骨白湯に潜ませる洋風の麺

23 中華そばの双眞紋（そうまもん）

濃厚な塩ベースの豚骨白湯に、焦し油のマー油を合わせたスープは、洋風な趣を感じさせる独創的な味わい。甘香ばしいフライドオニオンと生ニンニクがスープのコクを呼び覚ます。

☑塩中華そば 850円　机 入

麺 中太ストレート
替え玉｜なし

スープ 豚骨白湯
淡 ―★― 濃

MAP

問｜0736-73-2228　住｜紀の川市粉河451-1
営｜12:00～19:00　休｜火（祝の場合は翌水）　P｜あり





魚介と豚骨に香ばしい旨味噌がガツンと響く

24 加勢田商店

独自路線を貫く絶品スープは、魚介と豚骨をベースに香ばしい辛子味噌を加えた奥深い味わい。海鮮の旨味と味噌のコク、キクラゲは食感のアクセント。ラストはセルフの高菜で味変。

☑味噌らーめん 850円　机 入

麺 細めストレート
替え玉｜＋220円

スープ 煮干しと魚介と豚骨
淡 ―★― 濃

MAP

問｜なし　住｜紀の川市貴志川町丸栖892-1
営｜11:00～14:00／18:00～21:00　休｜月の夜　P｜あり

後引く濃厚豚骨！行列必須、昼前に勝負あり

25 中華そば しま彰

開店前から並び、昼には売り切れ必至。濃厚な豚骨 100％スープは、強火と弱火で約 12 時間煮込み、特製麺にとろりと絡む。名店うらしまの DNA を継ぐも、一杯 600 円をキープ中。

☑中華そば 600円　座 入

麺 中細ストレート
替え玉｜＋150円

スープ 豚骨醤油
淡 ―★― 濃

MAP

問｜0736-64-0710　住｜紀の川市貴志川町長原102-3
営｜11:00～13:15（スープがなくなり次第終了）
休｜火　P｜あり

