MUST-VISIT RAMEN in NAGA

旨さ、爆発。脳裏に刻む体験

濃厚、コク深く、ガツンと旨い。
一度食べれば忘れられない。



麺もタレもネーミングも唯一無二の麺料理

26 麺屋とうじ

唯一無二の“麺料理”を追求。一番人気「東焔麺」は自家製の中太平打ち麺に無化調の特製ダレがしっかり絡み、うま辛ダレとマヨネーズが絶妙に調和。豪快に混ぜて一体感を味わう。

☑東焔麺（とんくうめん）850円　机 一

麺｜太平打ち　替え玉｜なし
スープ｜甘辛オリジナル　淡 ―★― 濃

Facebook

問｜なし　住｜岩出市西安上46-1グリーンフルいがみ1-F　営｜月～水11:30～14:00／18:00～20:00、木～土11:30～14:00　休｜日・祝　P｜あり ※売り切れ次第終了。臨時休業あり（いずれもFacebookで告知）



こってり好きよ、これが特濃豚骨の頂点だ！

27 豚骨中華そば がんたれ

豚骨100％、濃厚さは規格外。高火力で豚骨を追い足し煮出す特濃スープは、旨味の塊。全てを絡め取るは、特注のちぢれ太麺。甘味と醤油のキレも重なり、ガツンと突き抜ける旨さ。

☑豚骨中華そば 1,000円　机 子 一

麺｜太ちぢれ　大盛り｜＋100円
スープ｜豚骨　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜✆0736-69-5585　住｜岩出市清水453-1
営｜11:00～14:30／金土日18:00～21:00
休｜火　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　一 一人歓迎

憧れのマシマシコール！いざ二郎系デビュー

28 ラーメン高垣

「美味しく・楽しく」がモットーの二郎系。鮮度にこだわり時間で味が深まるスープは、リピート確実な極上の一杯。憧れのマシマシコールは柔和な店主へ。いざ！二郎系デビュー。

☑ラーメン（200g）1,080円　机 持 一

麺｜極太平打ち　麺増（100g）｜＋100円
スープ｜豚骨醤油　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜Instagram DM　住｜岩出市備前40-3プチ・ツールアルファS
営｜11:00～14:00／18:00～21:00、日のみ11:00～14:00
休｜月・木・日の夜　P｜あり





ガツン系醤油！和牛ホルモンの破壊力に悶絶

29 麺や壱

和牛ホルモンのとろける脂、コク深い醤油、濃厚卵に香ばしいニンニク…すべてを自家製太麺に絡めてすすれば、ひと口で食欲全開。ホル増し＋ご飯で、腹の底までガツンと満たせ！

☑元祖 和歌山ホルスタ 1,280円　机 一

麺｜太ストレート　替え玉｜＋180円
スープ｜醤油　淡 ―★― 濃

Instagram

問｜✆0736-67-7706　住｜岩出市吉田238-11
営｜11:00～15:00／18:00～21:00（土日祝は17:00～）、LOは各15分前
休｜水　P｜あり

ちょっと【箸休め。】知ってる？那賀エリアのラーメン事情

TRIVIA 01　那賀エリアにラーメン店は何軒ある？

那賀エリアにはラーメンを提供するお店が60軒以上。人口10万人当たり約20軒とされる全国平均の約3倍。ラーメン好きには嬉しい充実ぶり！

TRIVIA 02　なぜラーメン店が多いの？

「この街で店を開きたい！」という地元愛あふれる店主が多いことも理由の一つ。地域に根差した個性豊かな一杯が、那賀エリアのラーメン文化を支えている。

TRIVIA 03　実はアクセスも抜群！

和歌山市や大阪府に隣接し、高速道路や鉄道も整備。加えて、関西国際空港からのアクセスも抜群。人が集まる“ラーメンめぐり”にぴったりの街なのだ。

TRIVIA 04　ラーメンと一緒に街を楽しもう！

フルーツや歴史、自然の中で楽しむアクティビティなど、見どころも豊富な那賀エリア。お気に入りの一杯を探しながら、街の魅力も満喫しよう！