



新勢力 2
海のおいしさが
たっぷり詰まった
**貝&エビ
スープ**

動物系×魚系を合わせたWスープが主流の中で
魚系のスープがさらなる進化を遂げ、
貝やエビを使用した新感覚のラーメンに!
海産物の香りとコクを楽しめる一杯を味わおう



「ぜひアサリを大盛り
(プラス200円)にしてみ
てください。よりコク
のあるスープになります」
店長の田中比呂宜さん

ズバリ 味の決め手は「アサリ」

味が濃い浜名湖産と愛知県産を使用。軽く酒蒸しし、ニンニク、ショウガと共に炒め、スープを加える。注文を受けてから仕上げるから、炒めたてのアサリが香ばしい!



●京都・河原町丸太町 ☎075-256-0900

一神堂

05年
5/25
OPEN

スパイスと磯の香りがグッとくる
山盛りアサリはまるでボンゴレ!?

名店「東龍」(P83)の2号店として05年5月に開店。アサリ入りの看板メニュー、一神堂そばは、アサリを炒めた上にスープをかけて仕上げる変わり種。貝を殻ごと炒めるため、煮込まなくても十分に潮の香りが楽しめる。

一神堂そば ¥700 (+浅利大盛 ¥200)

麺→粗ストレート麺

スープ→トンコツ&鶏ガラ+塩

あふれんばかりのアサリの下は、スープがよく絡む自家製卵麺、細切りチャーシューとザーサイ、すりゴマ、山椒がアクセントに

住所: 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町234 ☎17:30~24:00
徒歩12分
交差点丸太町駅西出口より丸太町通を西へ、河原町通を南へ、徒歩5分

●京都・北山大宮 ☎075-493-3088

らーめん福三

甘エビがギュッと詰まった濃厚スープ!
和食ひと筋30年の店主が食材の知識と経験を結集させた、トンコツ×鶏ガラ×野菜のトリプルスープに甘エビをプラス。1杯あたり約30尾もの甘エビを使い、「作れば作るほど赤字」とのご主人の言葉どおり、味わいもゴージャスだ。

住所: 京都市北区紫竹葉橋町15 朝倉ビル1F ☎11:00~15:00, 17:00~22:00, 自営~21:00休(※の場合営業) 産21席Pなし交差点大宮駅より市バス46系統約30分、牛若からすぐ

ズバリ 味の決め手は「甘エビ」

北陸産・甘エビの頭を思いきり贅沢に使うのがポイント。すりつぶした干し貝柱、野菜、昆布と合わせた真っ赤なタレに、魚を強調したスープを合わせて完成!



極海老ラーメン ¥700

麺→中太縮れ麺

スープ→トンコツ&鶏ガラ&魚+醤油

どろりと濃いビリ辛スープに、太縮れ麺。トッピングはエビワンタン&シャキシャキの白菜、白髪ネギ。1日20杯限定、~3月下旬



●兵庫・西宮 ☎0798-36-8239

にしのみやらーめん佐藤家

伊勢エビのエキスタっぷりの贅沢な味
甲子園口の「にしのみやらーめん本家」から職人分け、本家同様、伊勢エビの頭を煮出した香り高いラーメンがこの名物。さらに、注文を受けてから白菜を入れてひと煮立ちさせるため、野菜の甘さも加わり、深い味を生み出すのだ。

住所: 西宮市屋敷町22-23 ☎11:30~翌2:00 閉店(※の場合翌日) 産15席Pなし 交差点香蓮園駅より夙川沿いを北へ、国道2号線を左折、徒歩10分

ズバリ 味の決め手は「伊勢エビ」

1つの寸胴鍋に、なんと8匹もの伊勢エビを使用する贅沢さ。殻から出るエキスはもろろん味噌のうま味まですべてスープに溶け込み、甘さとコクを加える



にしのみやラーメン ¥600

麺→中細ストレート麺

スープ→トンコツ&鶏ガラ&伊勢エビスープ

伊勢エビの風味に続いてトンコツや鶏ガラのコクが広がる奥深さが見事。脂身が少ない肩ロースのチャーシューも女性に人気



●神戸・三宮 ☎078-332-2287

津津 北野坂店

丸ごと使った天然エビのソースが絶妙
マレーシア・ベナン島の屋台料理に魅了されたオーナーが、じっくりと4年かけて考案した福建麺が看板メニュー。天然のエビが頭から殻まで丸ごと入った特製エビソースをベースにしたスープは、独特の甘さが口いっぱいに広がる。

住所: 神戸市中央区中山手通1-9-22 クレモナビル1F ☎11:30~15:00, 17:00~翌2:30休なし産19席 Pなし 交差点三宮駅東口より北野坂を北へ、徒歩5分

ズバリ 味の決め手は「エビソース」

マレーシアのベナン島から仕入れる数種の天然エビを丸ごと使用。殻の香ばしさを身の甘さが凝縮し、クセになる味。香辛料の強烈な辛味で食欲もアップ



福建麺 ¥750

麺→太めの縮れ卵麺

スープ→ビリ辛エビスープ

カナダ・マントバ産の小麦を使った麺は、ツルリとした舌ざわりで、スープがよく絡む。桜エビをトッピングし、香ばしさを追加



●大阪・梅田 ☎06-6365-6759

ラーメン専門店 はまや 梅田本店

潮の香り漂う“こっさり”味が旬!
ベースであるトンコツスープに、3種の魚介エキスをプラス。こってりとあっさりりのちょうど中間をねらった絶妙な味は、店主いわく「こっさり味」。濃厚なコクを持ちながら、微妙な甘味や海鮮のあっさり風味も楽しめる好評だ。

住所: 大阪府北区勇我野町10-20 藤田ビル1F ☎11:00~15:00, 18:00~翌5:00 (LO4:30) 産自席20席Pなし 交差点梅田駅M14出口より扇町通を東へ、太鼓寺交差点を南へ、徒歩5分

ズバリ 味の決め手は「海鮮エキス」

エビ、ホタテ、カニから抽出したエキスに、昆布ダシやニンニク、ゴマ油などを加えて煮詰めたもの。海鮮の香りとコクがスープにさわやかに加えている



はまやラーメン ¥600

麺→粗ストレート麺

スープ→トンコツ&海鮮エキスのWスープ

細めの麺に絡む潮の香り漂うスープには、焦がしたタマネギをプラス。タマネギの苦味が、スープの甘味を引き立てている

