



ラーメン界のトレンド!

淡麗系醤油ラーメン

数年前から首都圏を中心に席卷している淡麗系醤油ラーメンが、長野県でもじわりじわりと増殖中! ミシュランガイドのビブグルマンにも多く選ばれている、今最も“アツい”ジャンルのラーメンだけに、ぜひとも食べておきたいところだ。



希少な国産小麦でつくる自家製太麺を濃厚なつけ汁に絡めて楽しむ。「濃厚つけ蕎麦(並盛)」950円(+味玉150円)。

01

中華蕎麦(並盛)

800円

メニューリニューアルで、中華蕎麦がさらにおいしく!

2019年11月から「中華蕎麦」の内容を一新。鶏と鴨の旨味を重ね、洗練した味わいの清湯ラーメンを完成させた。材料は県内産・国内産のものを多く、素材選びも徹底している。



02

中華蕎麦

800円

ハモン・セラノの風味で、鶏と鴨のスープをアップグレード

熟成香を放つ生ハム「ハモン・セラノ」を鶏油に加えることで、スープの風味をアップ。昆布締めにしたロース、塩豚バラ肉、肩ロースと、味も食感も異なる3種類のチャーシューがのる。



コスパ抜群、具だくさんの「季節の炊き込みご飯」300円〜。肉や魚介類など、使われる食材はその都度替わる。

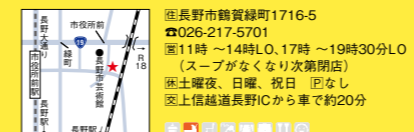
03

中華そば 醬縁

長野市 チュウカンパショウエン

厳選醤油でつくる淡麗ラーメン

目指しているのは、タレと麺、スープのバランスのとれた一杯。店名のとおり醤油選びには相当こだわっていて、厳選した3種類の醤油が、鶏と魚介が効いた芳醇なスープを引き立てている。



鶏油と煮干し油を併用し、エッジを立てた中華そば

03

中華そば

830円

スープのベースは鶏ガラとモミジ、片口煮干しなど。最後に花カツオを加えて旨味を重ねている。タレはたまり醤油と再仕込み醤油、淡口醤油などを合わせ、醤油感を追求した。



煮干しや節類の風味を効かせた鶏白湯でつくるマイルドな「濃厚中華そば」880円。麺は全粒粉配合の自家製平打ち麺。

純血軍鶏や山水地鶏などのブランド鶏でとるスープは、見た目とは裏腹にガツンとパワフル。それでいてキレがあり、後味はすっきりしている。香りと風味を重視した自家製麺もハイレベル。



圧倒的な旨味とキレ! これぞ鶏清湯の神髄

鶏清湯と魚介ダシを合わせてつくる「味玉塩らぁ麺」900円。チャーシュー肉は、さばきたての県内産の豚肉を使っている。

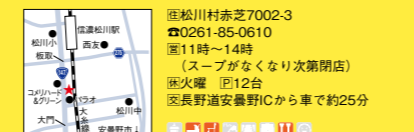
04

らぁ麺 麦一粒

松川村 ラマメンムギヒトツブ

キレを重視した無化調ラーメン

店主は、ラーメン好きなら誰もが知る首都圏の超名店で腕を磨いた経歴の持ち主。山水地鶏をはじめ、厳選した複数の地鶏からとったスープは、驚くほど濃厚で、旨味にあふれている。



麺は6種類の国産小麦でつくる自家製の細ストレート麺。打ち立ての麺を使っているので、小麦のフレッシュな風味が伝わってくる。生ワサビを麺に付けて、さっぱり味わうのもいい。

04

醤油つけめん

900円



青森の銘柄鶏・赤鶏の旨味を引き出した淡麗スープに、キリリとした醤油ダレを合わせ、すっきりとした味わいに。県産小麦100%でつくる麺は、しなやかでもっちりとした魅惑の食感。



04

味玉醤油らぁ麺

900円

05

五彩の中華そば

1080円



キレのある醤油の風味が、鶏の旨味を引き立てる!

鶏の旨みたっぷりの鶏白湯のスープで炊きあげた「鶏肉飯」250円。

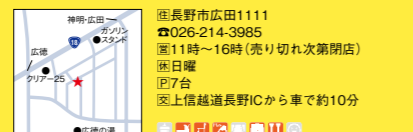
05

長野市 中華そば 依々恋々

チュウカンパバイレン

繊細でシンプルな淡麗中華そば

「気むずかし家」や「烈士洵名」といった人気店を率いる「ボンド・オブ・ハーツ」グループの中華そば店。鶏100%でとるスープは旨味たっぷりで、県産小麦100%でつくる麺も風味豊か。



05

鶏としそのつけ麺

950円

麺のおいしさを堪能するなら、つけ麺がおすすめ! 中華そばと同じ麺なのに、つるりとした食感に変わるから不思議。のど越しの良い麺を吸る度に、豊かな小麦の風味を体感できる。

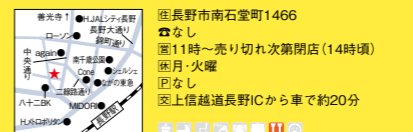
02

中華蕎麦 ほし乃

長野市 チュウカンパ ホシノ

長野駅前に現れた注目の新店

長野市を代表する名店「麒麟児」の分店で、鴨と鶏ガラの旨味をじっくり引き出した淡麗系醤油ラーメン「中華蕎麦」を提供。和食店のような設えの店内で、極上の味を楽しみたい。



01

つけ蕎麦 中華蕎麦 尚念

松本市 ツケソバ チュウカンパショウエン

名店仕込みのハイレベルな一杯

店主は首都圏の人気店で修業を積んだ実力者。クリーミーな舌触りの「濃厚つけ蕎麦」と、鶏と鴨でスープをとった「中華蕎麦」の二枚看板を掲げている、ハイクオリティな味が楽しめる。

