



大満足の「ガッツリ系」

こってり系ラーメン

あっさり系ラーメンがもてはやされるようになって久しいが、「ラーメンはやっぱりガッツリでなくちゃ!」という方も多いのでは!? 濃厚でパワフル、「食べたー!」と実感できる、おすすめのコってり系ラーメンを厳選してご紹介!



01 薬膳ラー油の赤白湯 920円

レモンガラスの風味が咲いたスパイシーなエスニック白湯

クリーミーな白湯で作る定番「塩白湯めん」に、自家製の薬膳ラー油を合わせた一杯。スパイスやレモンガラスが香るエスニックな味わいに仕立てられている。



鶏ガラ、モミジ、豚骨などでとった動物スープに和風出汁をプラス。塩角のあるタレで整えた「塩らーめん」780円。

さらりとした飲み口とは裏腹に、どっしり濃厚な味わい。揚げニンニクでつくる自家製マー油がスープにアクセントを加えている。

02 角煮ラーメン 900円

どっしり濃厚な味わい! 昔ながらの熊本ラーメン

自慢の豚骨スープで炒めて作る「豚骨焼ソバ」700円も人気。麺は、ラーメンと同じもちりとした中太麺を使っている。



03 茅野市 麺とび六方 茅野店  
メントビロポック チノテン

ボリューム満点の二郎系ラーメン  
てんこ盛りのモヤシとキャベツがトレードマークの「ラーメン」を筆頭に、「台湾ませそば」、「つけ麺」、「汁なし麺」の4種類のガッツリ麺を用意。どのメニューもパンチが効いている。



03 ラーメン(並盛・野菜増し) 780円  
半日以上炊いてつくるこってりとした豚骨スープに、キャベツやモヤシをうず高く盛り付けたボリューム満点メニュー。もちもちの極太麺とたっぷりのほぐしチャーシューが量みかける。



ピリ辛の挽き肉とニラ、モヤシ、玉子を麺に絡めて食べる「台湾ませそば」860円。希望者には「追い飯」をサービス!

04 岡谷市 麺ごころ 佑庵  
メンゴコロ ユウアン

和ダシが効いた上品鶏白湯  
看板の「佑庵らーめん」は魚介の風味を立たせた鶏白湯。鶏ガラとモミジをメイン素材に使い、煮干しやサバ節などのダシを重ねている。月替わりの限定麺のおいしさにも定評がある。



岡谷市内の醸造元の醤油、味噌、酒で漬けた地産地消の「岡谷山賊焼」660円(ハーブ385円)。食べ応えも満点!

02 青木村 熊本ラーメン 元祖 桃太郎  
クマモトラーメン ガンソ モモタロウ

コクのある絶品熊本ラーメン  
本場にも引けを取らない熊本ラーメンを創業以来40年にわたって提供。骨を砕きながら炊く昔ながらの豚骨スープは、さらりとマイルドでコクがある。手作りのトロトロ角煮も絶品!



01 佐久市 麺処 くれしづき  
メントコロ クレシヅキ

個性の光るラーメンが勢ぞろい  
あっさり系の塩・醤油をはじめ、濃厚でコク深い白湯、背脂系まで幅広くそろえる。有名店での修業経験もある店主だけに、どのラーメンもハイレベル。美しいビジュアルにもそえられる。



05 豚骨醤油らあめん 770円  
濃厚なスープの上に横たわるトロトロのバラ肉チャーシューも絶品。スープは、豚骨スープと鶏清湯を半量ずつブレンドして優しい味わいに仕立てた「半割り」に変更もできる。



ライスにもパツリ合うこってり濃厚家系ラーメン

こってり豚骨スープに、信州産の赤味噌と白味噌、ニンニクやゴマ油などを合わせた「みそらあめん」825円。



鶏と魚介の旨味をバランスよく合わせ、地元・岡谷の生醤油でまともあげた鶏白湯。スープを啜るたびに、豊かな味わいが次々と押し寄せる。

04 佑庵らーめん 748円

スープは、鮮度の良い国産豚骨を継ぎ足しながら15時間以上炊いたもの。濃厚な味わいを、濃口と淡口、白醤油などをブレンドした強めの醤油ダレが引き締めている。麺は極細ストレート麺。

06 長浜らーめん本白味(きまのせ) 840円  
※「きまのせ」はチャーシュー増量、味玉1個、のり1枚トッピング

「豚骨醤油」1740円はガッツリ食べ応えのある家系ラーメン。麺はむっちりとした中太麺を合わせている。



博物の屋台をほろりとさせる絶妙な香りとこってり感!

06 安曇野市 ラーメン屋 きまぐれ八兵衛  
ラーメンヤ キマグレハチベエ

信州で「博多豚骨」を食べるなら!  
本場「博多豚骨」の味を信州に広めた実力店。あえて豚骨特有の香りとこってり感を立たせた「本味」や、すっきりクセのない「新味」など、好みに応じてメニューを選ぶことができる。



05 松本市 寸八 総本店  
ズンパチ ソウホンテン

信州を代表する家系ラーメンの店  
県内にいち早く「家系ラーメン」を持ち込んだパイオニア。看板の「豚骨醤油らあめん」は、ゲンコツと背ガラ、鶏ガラで炊き上げる濃厚なスープが特徴で、週末は朝ラーメンも提供している。



04 岡谷市 麺ごころ 佑庵  
メンゴコロ ユウアン

和ダシが効いた上品鶏白湯  
看板の「佑庵らーめん」は魚介の風味を立たせた鶏白湯。鶏ガラとモミジをメイン素材に使い、煮干しやサバ節などのダシを重ねている。月替わりの限定麺のおいしさにも定評がある。

