

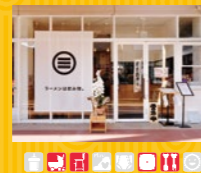


深みとコクで魅了する
魅惑の鶏白湯

諏訪市 鶏白湯ラーメン屋
ミサワヌードル
トリバイタンラーメンヤ ミサワヌードル

看板は、こだわりの鶏豚スープを強制的に乳化させた香り立つ「濃厚鶏白湯ラーメン」。中太の特注麺に合うコク深い一杯で、鶏と魚介を合わせたあっさり系の塩ラーメンもそうろう。

☎諏訪市沖田町5-32
☎諏訪ステーションパーク内
☎0266-75-5790
☎11時～15時、
17時～22時(21時30分LO)
☎休なし ☎1200台
☎区中央諏訪ICより車で約1分



塩ダレに忍ばせた
玉ネギソテーの甘みが隠し味!

佐久市 貪喰Gula
ドンショク グラ

イタリアンシェフが繰り出す、創作ラーメンが話題。低温調理の鶏ハムやチーズを合わせた「トマトラーメン」のほか、あっさりなどで出汁をとった「貝だしラーメン」も展開している。

☎佐久市中込3-17-6
☎0267-78-5863
☎11時30分～14時30分、
17時30分～22時最終入店
(変動あり)
☎休月曜 ☎15台
☎区中部横断道佐久南ICより
車で約10分



トマトラーメン 950円

トマトの甘みや旨味を、鶏ガラスープと塩ダレが引き立てる。香味油は使わずに、さっぱりヘルシーな味わいに仕上げた。



トマト感が主役の
ヘルシーラーメン

注目のニューカマー!
やっぱり!
ラーメン

松本市 鶏白湯そば
美な味
トリバイタンソバ ミナミ

看板メニューは、注文ごとにスープを泡立て、深いコクとまろやかな口あたりを強調させた「鶏白湯ラーメン」。あっさりスープにゆずオイルを効かせた「7種の魚介塩そば」も人気。

☎松本市桐2-1-25 御子柴ハイツ1F
☎0263-31-3769
☎11時～15時、17時30分～21時30分
☎休月曜 ☎1台
☎区長野道松本ICより車で約20分

コレも食べたい!
鶏白湯ラーメン 890円

濃厚なスープを注文ごとにブレンダーでさらに乳化させ、まろやかなコクとろりとした口あたりを体現。女性からの支持も厚い一杯。



鶏と魚介の旨味で魅せる
無化調ラーメン

+N '22-'23
WINTER
TOPICS

信州の
麺を
味わおう

足を伸ばしてでも食べに行きたい!

長野市 麺屋 一途
メンヤ イット

看板「中華そば」のスープは、鶏を主軸に豚と昆布の旨味を効かせた滋味深い清湯。そこに魚介の旨味を幾重にも重ねた醤油ダレを合わせ、複雑な旨味に仕立てている。

☎長野市三輪1290-44
☎非公開
☎11時～スープ終了まで
☎休不定休 ☎4台
☎区上信越道須坂長野東ICより車で約20分



中華そば 700円

旨味を凝縮させた鶏のスープがベース。煮込んだバラチャーシューと低温調理の鶏ムネ肉、大トロねぎなどがのる。



コレも食べたい!
泡鶏白湯 900円

大量のモミジと鶏ガラで濃厚に仕立てた鶏白湯。きめ細やかな泡をたたえた様がなんとも美しい。つけ麺と合わせ、毎日30食を限定販売。

長野市 麵社
あし鷹
メンジャ アシタカ

地鶏「丹波黒どり」を軸に、本枯れ節やハマグリ、シジミ、牡蠣煮干しなどの上質な魚介の風味を重ねた多層的なスープが魅力。麺は国産小麦100%の自家製麺で、小麦が香る。

☎長野市中御所4-3-10
☎026-217-5270
☎11時～15時(14時30分LO)、
17時～22時(21時30分LO)
☎休水曜の夜 ☎14台
☎区上信越道長野ICより車で
約20分



QRコードは各店舗の地図です。コードを読み取ってご確認ください

気になるニューカマーのラーメンやバラエティ豊かな焼きそば、ご当地感たっぷりのおそば・うどんと、麺好きにはたまらないラインアップ。ズルズルッとおいしく召し上がれ!