



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



野菜たっぷり！
スープありローメン

伊那市 食堂 萬楽
ショクドウ バンラク

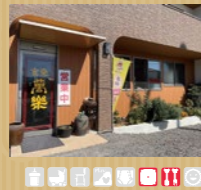
ローメン (並) 700円

キャベツとモヤシがたっぷり入ったローメンが看板。独自のスープで麺とマトン、野菜の旨さを絶妙に引き出している。皮から手作りの「焼餃子」(500円)、「水餃子」(600円)もぜひ。

醤油ベースの薄味ローメン。まずはそのまま、あとはお好みでソースや酢、ゴマ油、ニンニク、一味唐辛子を！



伊那市前原8268-1506
☎0265-72-4742
開11時～14時、17時～21時
(日曜・祝日は～20時)
※LOは閉店30分前
休火曜 閉10台
図中央道伊那ICより車で約10分



ラーメンでも焼きそばでもない！

独自路線の ローメン

「ローメン」は伊那谷のご当地麺。スープありとスープなし、2つのタイプをぜひ食べ比べてみて。



伊那市 シャトレ
シャトレ

ソースローメン 850円

焼きそば風ソース系ローメンの肉は、牛、猪、羊の3種類。肉の違いで印象が変わるから不思議！



伊那市境1075-1
☎0265-78-6822
開11時～15時、
17時30分～22時(21時30分LO)
休水曜 閉8台
図中央道伊那ICより車で約15分

オリジナルソースで味付けた
ソースローメン



中野市 いなや
イナヤ

店主が幼い頃から食べていた焼きそばをオマージュ。肉やキャベツ、ニンジン、ニラ、モヤシなど、具材の旨味がたっぷり染み込んだ細麺を、ピリ辛の特製ダレにつけて味わう。



中野市西2-2-45
☎0269-38-0235
開土・日曜11時～14時(13時50分LO)
毎月～金曜 閉10台
図上信越道信州中野ICより車で約10分



いなやきそば (大盛) 1,100円

食感が特徴的な細麺は、焼きそば専用の熟成麺。麺量は並盛り200g、大盛りは2玉分の400gが入る。



ピリ辛ダレで楽しむ
山盛りの焼きそば

極太の自家製麺で魅せる
老舗のソース焼きそば



松本市 たけしや 西郷店
タケシヤ ニシゴリテン

創業64年を数える老舗の焼きそば屋。毎朝打つ独特の太麺と懐かしいソースの味わいが特徴で、キャベツ入りの焼きそば「並」をベースに、具の組み合わせをアレンジできる。



松本市大手2-9-21
☎0263-32-5173
開11時～15時、17時～21時、土・日曜、
祝日11時～21時 ※変更の場合あり
休火曜(祝日の場合は前後で振替)
閉4台
図長野道松本ICより車で約10分

もやし 600円
キャベツともやしを加えたヘルシーな一皿。歯応えのある極太麺に、甘めの特製ソースがよく絡む。



あなたの好みはどれ？

種類豊富な焼きそば



大皿にそびえ立つ
山盛りあんかけ焼きそば

びっくりかた焼きそば 930円

普通盛りの1.5倍はあるボリューム満点メニュー。濃いめの味付けながら、さまざまな具材が入っているので、飽きがこない。爽やかな辛子酢をかけて召し上がれ！

長野市 中華 定食 喰い処
ふくふく

チュウカ テイシヨク クイドコロ フクフク

定食からラーメン、丼ものまで種類豊富にそろった定食屋。味と盛りの良さにも定評があり、リピーターが絶えない。人気の「あんかけ焼きそば」(830円)は、麺が隠れるほどたっぷりのあんがかかる。

図長野市桜新町678-1 ☎026-259-2927 開11時30分～14時
休木曜(ほか不定休あり) 閉12台 図上信越道須坂長野東ICより車で約10分



麺とご飯の
ダブルあんかけ 850円

野菜の食感を残しつつ旨みを引き出したあんは、焼きそばとも白飯とも相性バッチリ。麺もご飯も楽しめる、欲張りな一皿。



コレも食べたい！



やきそば・ワンタン
開花亭

ヤキソバ・ワンタン カイカテイ

名物の「焼きそば」は、香ばしく焼いて独特の食感に仕立てたかた焼きの麺の上に、野菜たっぷりのあんを合わせたあんかけ焼きそば。「半ワンタン」とのセット(1,000円)で楽しむ客が大半を占める。

図東御市常田400-3 ☎0268-62-4617 開11時30分～14時30分(売り切れ次第閉店)
休日・木曜 閉10台 図上信越道東部湯の丸ICより車で約5分



あんかけ焼きそば(スープ付き) 830円

油で軽く焼いた麺の独特な食感と、鶏のダシが効いた上品な味わいのあんが絶妙に調和。あっさりしていて野菜が豊富に摂れると、女性からも評判。

鶏の出汁が上品に効いた
あっさりあんかけ焼きそば



コレも食べたい！

ワンタン麺 780円

豚やエビ、タケノコなどが入ったあんに、焦がしネギ油の風味を効かせ、一日寝かせてから皮で包む。スープは鶏ベースのあっさり味。

