

今、食べたい

新進気鋭のラーメン店

オープンから一年足らずの気鋭のラーメン店を一挙紹介。出汁で魅せる清湯系から、食べ応え満点の濃厚系まで、個性豊かなラーメンが出そろいました。さあ、おいしい冬のドライブに出かけましょう！

おいしそうで
目移りしちゃう♪



特製醤油らあ麺

低温調理の豚コースとバラの煮豚、2種類のチャーシューがのる。肉がたっぷり入ったワンタンも秀逸

店主のオススメ TOP 3

- 1位 特製醤油らあ麺 ……1,400円
- 2位 塩らあ麺 ……1,000円
- 3位 担々麺 ……1,000円



塩らあ麺



松本市街から上田方面へ向かう国道143号沿い。道路を挟んだ左側の砂利スペースにも駐車場がある

複雑な旨味で魅せる
Wスープの無化調ラーメン

らあ麺 たか山

店主は「寸八」をはじめとする店舗で経験を積んだ実力派。ラーメンは、鶏と豚の動物系スープに煮干しやサバ、アサリなどから作る魚介出汁を合わせる無化調のWスープで、「醤油」と「塩」の2種類を軸に展開している。

松本市 2025.6 OPEN
〒0263-31-5022
11時～14時30分、18時30分～21時30分
(21時LO) ※スープがなくなり次第閉店
休月曜夜、火曜 13席 9台
交長野道松本ICより車で約15分



味噌ラーメン

麺は最後までもちもちの食感が続く太ストレート麺。スープの上にはシャキシャキに炒められたモヤシとニラ、味変用のおろしショウガがのる

味噌の風味が強めにふわり♪
最後まで熱々の味噌ラーメン

らあ麺 みそ金

濃厚鶏白湯で人気の『しろがね』グループが手がける味噌ブランド店。鶏と昆布の旨味を重ねたスープに地元「丸正醸造」の特注ブレンド味噌を合わせ、風味豊かでコクのある味噌ラーメンを完成させた。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 味噌ラーメン …… 940円
- 2位 肉味噌担々麺 …… 1,050円
- 3位 セセリの唐揚げ …… 430円



肉味噌担々麺



松本合同庁舎の近く。松本ICからもアクセスしやすい。南側の共同スペースも駐車利用可



豚骨醤油らあめん

じっくり丁寧に炊いた濃厚な豚骨スープが自慢。味の濃さや脂の量、麺の茹で加減は調整できるので、お好みの仕様で楽しんで

雑味がなくて食べやすい
濃厚クリーミーな家系ラーメン

とんこつ家ZUN 安曇野店

濃厚な豚骨スープをベースにした家系ラーメンが看板。ほかにも「豚骨味噌らあめん」や「豚骨魚つけめん」、かき揚げがのったあっさり系中華そば「天ぶららあめん」など、バラエティ豊かなメニューがそろう。

安曇野市 2025.3 OPEN
〒0263-50-5711
11時～14時30分、17時30分～21時
土・日曜、祝日11時～21時
休なし 26席 12台 長
野道安曇野ICより車で約7分



店主のオススメ TOP 3

- 1位 豚骨醤油らあめん(並)・880円
- 2位 豚骨味噌らあめん(並)・910円
- 3位 天ぶららあめん(並)・910円



醤油らあ麺

麺は北海道産小麦「春よ恋」をメインに、数種類の国産小麦をブレンドした京都「通屋棟那(ていがく)」の特注麺。手揉みを加えるのでスープともよく絡む

旨味の余韻がいつまでも続く
極上の貝出汁ラーメン

らあ麺 小麦と猫

松川村の超人気店「麦一粒」の姉妹店。スープは動物オフながらも、島根県宍道湖産のシジミを軸に千葉県産アサリや羅臼昆布、本枯れ節、シロクチ煮干しなどを贅沢に使って、極上の出汁で楽しませてくれる。

安曇野市 2024.11 OPEN
〒070-8992-0446
11時～14時 ※スープがなくなり次第閉店
休木曜、ほか臨時休業あり(SNSや店頭で告知)
10席 4台 長野道安曇野ICより車で約12分



店主のオススメ TOP 3

- 1位 醤油らあ麺 ……950円
- 2位 白醤油らあ麺 ……950円
- 3位 週替わりごはん ……250円

STARVALLEY NOODLES

松本で生まれ、広島のご当地麺として浸透した「中華そば くにまつ」の「汁なし担担麺」が、店名を新たにカムバック。花椒の刺激とラー油の辛みが効いた“あの”味も、もちもちコシのある中細麺も健在!

店主のオススメ TOP 3

- 1位 汁なし担担麺 ……750円
- 2位 塩そば ……500円
- 3位 MAX麻辣 ……800円



塩そば

松本市和田4486-8
休なし 11時～15時
休日・月曜 ※松本山雅の試合がある日曜は営業(翌火曜休み) 10席 15台
交長野道松本ICより車で約10分



「中華そば くにまつ」の跡地で電撃復活。今や全国区になった名店の味が誕生の地で再び甦った



花椒の香りと痺れがクセになる
伝説の広島汁なし担担麺

汁なし担担麺

スパイスが香るラー油とコク深い芝麻醬、鶏ガラスープを合わせた汁なし麺。最後はご飯で締めるのが鉄板!