

小布施町 2025.5 OPEN オブセチュウカソバ タカノ

小布施中華蕎麦 たか野

店主は名門『麒麟児』で長く店長を務めた腕利き。スープは鶏のコラーゲンをたっぷり含んでいて、力強い鶏の旨味を堪能できる。醤油そばは入門らしい端正なビジュアルで、添えられた柚子にもイズムが光る。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 黒毛和牛醤油そばセット..... 1,900円
- 2位 地鶏と塩そばセット..... 1,850円
- 3位 山椒つけそば..... 1,100円

国上高井郡小布施町小布施880-8 非公開
国11時~14時30分(14時LO)、金・土・日曜、祝日11時~15時(14時30分LO)、17時~19時30分(19時LO)
休月曜不定休(詳細はSNSを確認) 国18席 国8台
国上信越道小布施スマートICより車で約6分



店舗は小布施町中心部にほど近い立地。中に入ると、黒を基調としたおしゃれな空間が広がる



ラーメン×まぶし御飯
満腹以上の幸福体験!

黒毛和牛 醤油そばセット

「黒毛和牛まぶしご飯」は脂の少ない内モモ肉を甘めの自家製タレで楽しむ一品。醤油そばとの相性も抜群!

長野市 2025.6 OPEN ジョセイノタメ ラーメンヤ メンヤ クリームジョシ

女性のためのラーメン屋 麺屋 クリーム女子

フレッシュでコクのある豚骨スープに、クリーム状にした天然コラーゲンとエスプーマ状にした生クリームをのせたなめらかな一杯。クリームがスープに溶けていく度に、まるやかな味わいが加速していく。



住宅街に佇む隠れ家店。完全予約制のため、子ども連れでもゆっくり食事を楽しむことができる。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 東京家系cream塩ラーメン1,250円
- 2位 東京家系premium特製味噌ラーメン..... 1,250円
- 3位 東京家系 超クリーミー! 泡カルボませそば..... 1,450円

国長野市浅川西条383-30 050-5462-8030
国土・日・月曜12時~15時(14時LO)、土曜18時30分~21時(20時30分LO)
国火~金曜 国12席
国店横5台、その他に契約駐車場3台
国上信越道須坂長野東ICより車で約25分
国専用サイトからの完全予約制(https://retty.me/reserve/100001771903/)



東京家系 cream塩ラーメン

チャーシューは、豚肩ロースを自家製醤油タレに一晩漬けて込み、低温調理でじっくり仕上げたもの

完全予約制の家系ラーメン
なめらかクリーミー!

坂城町 2025.5 OPEN トンコツョウウラーメン チートデイ

豚骨醤油ラーメン チートデイ

スープはゲンコツや背ガラ、豚頭、鶏ガラを14~15時間かけて炊き出した濃厚な味わい。スープの上に鎮座する豚ロースチャーシューも存在感があり、満足度に貢献している。麺はコシのある中太ストレート麺。



ラーメン店が少ない坂城町に待望の新店が誕生。店内には座敷もあり、家族で気軽に立ち寄れる

店主のオススメ TOP 3

- 1位 豚骨醤油..... 950円
- 2位 辛豚骨..... 980円
- 3位 魚介豚骨..... 980円

国埴科郡坂城町上五明637-11 非公開 国11時30分~14時30分LO(土日曜15時LO)、17時30分~20時30分LO(金土曜21時LO) 国不定休 国15席、ほか座敷あり 国5台 国上信越道坂城ICより車で約10分



豚骨醤油

豚骨ベースのスープはクセのない味わい。キャベツや刻みタマネギが濃厚スープのいい箸休めになっている

看板は、家系ライクな豚骨醤油ラーメン

長野市 2025.7 OPEN チュウカソバ ササ

中華そば Sasa

高級食材であるトビウオの煮干し「あご」を贅沢に使ったあご汁ラーメンが主役。スープに動物系の素材を使わず、あごと香味野菜で奥深い味を体現している。香味油やタレにもあごの風味を効かせる徹底ぶり。



落ち着いた雰囲気のお店。権堂アーケードから少し入った路地裏にあり、隠れ家的な雰囲気

店主のオススメ TOP 3

- 1位 煮卵チャーシュー中華そば(醤油)..... 1,200円
- 2位 煮卵チャーシュー中華そば(塩)..... 1,200円
- 3位 手作り餃子..... 420円

国長野市鶴賀権堂町2212-16 非公開 国11時~14時(13時30分LO)、18時~深0時(23時30分LO) 国日・月曜 国7席 国なし 国上信越道長野ICより車で約25分



塩らぁ麺

九条ネギやオープンで焼いたセミドライトマトで彩りをプラス。麺はスープになじむ特注の平打ち麺

重厚な旨味が自慢 豚骨と節類から引き出した

飯山市 2025.8 OPEN チュウカソバ ロク

中華蕎麦 麓-ROKU-

イタリアンやフレンチで経験を積んだ料理人が『麒麟児』星氏の全面サポートを受けてラーメンの道へ。看板の「塩そば」は、香ばしく焼いた一夜干しの鮎と信州黄金シャモのWスープで奥深い味に仕立てている。



飯山市街地と野沢温泉村の中間地点。野沢温泉村の名水「八幡清水」でスープを仕込んでいる

店主のオススメ TOP 3

- 1位 特製塩そば..... 1,400円
- 2位 特製中華そば..... 1,350円
- 3位 チャーシューご飯..... 450円

国飯山市常盤3921-57 非公開 国11時~14時30分(14時LO)、17時~20時LO(冬季変動あり、詳細はSNSを確認) 国月曜、第1・3日曜 国10席 国11台 国上信越道豊田飯山ICより車で約17分

長野市 2025.1 OPEN ラーメン リリィ

RAMEN LILY

豚骨と節類から旨味を抽出したスープを巧みに合わせ、各種ラーメンを展開。看板の「塩らぁ麺」は豚骨と香味野菜からとったスープにソウダガツオや花かつおなどの出汁を重ね、重層的な味わいを作り上げた。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 塩らぁ麺..... 950円
- 2位 塩煮干らぁ麺..... 1,200円
- 3位 葱塩鶏焼きご飯..... 450円



国長野市鶴賀緑町2212-21 日之出ビル1F 非公開 国11時~14時30分、17時~20時 ※日曜は昼のみ営業 国月曜 国8席 国なし(近隣にコインパーキングあり) 国上信越道長野ICより車で約25分



長野大通りに平行して走る緑町通り沿い。着物「たちな長野店」裏のビル内1階に開業した