



旨味が濃縮された鶏白湯

濃厚なのに、後味はあっさり

鶏白湯ラーメン

鶏ガラを崩しながら時間をかけてじっくり旨味を抽出。濃厚な味わいで、まるやかな口当たりがグセになる

岡谷市 2025.6 OPEN

麺屋 又兵衛

メンヤ マタベエ



あっさり系の「しょうゆラーメン」やまるやかな口当たりの「鶏白湯」、濃厚なつけ汁で楽しむ「魚介つけ麺」と、こだわりの味を展開。「チャーハン」も評判で、ラーメンとセットで注文する人も多い。

店があるのは、住宅街の一角にある静かな通り沿い。店内は落ち着いた雰囲気です。

岡谷市田中町1-4-20 ☎0266-63-1869 11時~14時、17時~21時 休水曜 15席 3台 長野道岡谷ICより車で約7分

店主のオススメ TOP 3

- 1位 しょうゆラーメン ……750円
- 2位 鶏白湯ラーメン ……900円
- 3位 みそラーメン ……850円



丼を覆い尽くす 大量のチャーシューに歓喜!

中華そば

チャーシューは肉と脂身のバランスが絶妙で豚肉のおいしさが味わえる一品。メンマはシャキシャキの食感!

伊那市 2025.5 OPEN

中華そば 三味軒 伊那店

チュウカソバ サンマイケン イナデン



上田市の「三味軒」が伊那市に進出。豚をベースにしたまるみのあるスープを、コクのある濃厚な醤油ダレが引き締める。名物はたっぷりのチャーシューが丼を覆う「中華そば」。麺はつるつる、もちもちの食感!

JA上伊那本所近く。国道153号線や県道18号線からのアクセスが良く、JR伊那駅から徒歩圏内

伊那市狐島4289-1 ☎0265-98-9335 10時30分~14時30分、17時~20時 休なし 15席 8台 中央道伊那ICより車で約10分

店主のオススメ TOP 3

- 1位 中華そば ……750円
- 2位 つけそば ……900円
- 3位 チャーシューメン ……1,050円



最後まで飲み干したくなる キレのある豚骨醤油スープ

特選豚骨醤油ラーメン

釜焼きチャーシューの香ばしい薫香が食欲をかき立てる。海苔もホウレンソウも国産のものを使用

小諸市 2025.1 OPEN

豚骨醤油ラーメン 尽者

人気店「夢我夢中」や「やまさだ」の姉妹店。新ブランドの軸は濃厚ながらもキレのある家系ラーメンで、器からはみ出すほどの釜焼きチャーシューにも目を奪われる。ご飯のおかわりが無料なのもうれしい。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 特選豚骨醤油ラーメン 1,400円
- 2位 つけそば ……950円
- 3位 あっさり窯焼きチャーシュー麺 ……1,190円

小諸市三和1-7-3020-5 ☎0267-27-0763 10時30分~21時 休なし(計画休業あり) 25席 共有50台 上信越道小諸ICより車で約5分



小諸駅から車で約3分の立地。駐車場は隣接する「よるこびの街100万ドル小諸店」と共有



低温調理の鴨チャーシューも 主役級の出来栄!

鴨山椒麺

濃口醤油と熊本特産の赤酒、赤ワインを合わせた醤油ダレが和出汁を深みのある味わいに昇華させる

上田市 2025.6 OPEN

上乃家

ウエノヤ



看板メニューは千葉県富津市の竹岡地区で生まれた「竹岡式ラーメン」。同市で70年以上の歴史を誇る竹岡式ラーメンの老舗「梅乃家」のレシピをそのままに、長野県民に合うよう独自にアレンジを加えた。

店舗の近くには有料パーキングもあり。店内ではタイの調味料や食材も販売している

上田市中央2-21-16 ☎080-2367-1597 朝ラーメン8時~11時、11時~15時(14時30分LO) 休火曜 8席 2台 上信越道上田菅平ICより車で約10分

店主のオススメ TOP 3

- 1位 煮干し中華そば ……800円
- 2位 鶏白湯ラーメン ……800円
- 3位 竹岡式ラーメン ……700円



鶏油を加えてアレンジ! 竹岡式ラーメンに

朝ラーメン

定番人気の「竹岡式ラーメン」をチャーシュー1枚に減量して(通常は5枚)お得な価格で提供。ワイコインでラーメンが楽しめるとうれしい限り(500円)

佐久市 2025.6 OPEN

麺屋 東雲

メンヤ シノメ

店主は、和食やフレンチなどで約30年にわたって腕を磨いた熟練料理人。これまで培ってきた調理技術を活かし、和の素材や複数の出汁などを使った繊細な味わいの淡麗系ラーメンを提供している。

店主のオススメ TOP 3

- 1位 鯛だし塩麺 ……1,100円
- 2位 白醤油麺 ……1,200円
- 3位 鴨山椒麺 ……1,200円



佐久市佐久平駅北24-6 2F ☎0267-88-6592 11時~15時(14時30分LO)、17時~20時(19時30分LO)、金・土曜~22時(21時30分LO) 休日曜の夜、木曜 12席 3台 上信越道佐久ICより車で約7分

鯛だし塩麺



佐久平駅からすぐの立地。店内は木の質感が心地よい落ち着いた雰囲気、カフェのよう

佐久市 2025.9 OPEN

麺道 麒麟児 佐久店

メンドウ キリンジ サクテン



「麒麟児」が東工エリアに初出店。看板の「淡麗 中華そば」や「淡麗 塩そば」をはじめ、「鶏白湯 鶏そば」や「つけそば」など、素材と技術が光る一杯がそろった。「つけそば」は濃厚系とあっさり系から選択可。

佐久ICからもアクセスしやすい岩村田エリア。11/5には「松本空港東店」もオープンする

佐久市岩村田161-1 ☎0267-88-8109 11時~15時(14時30分LO)、18時~21時(20時30分LO) 休月曜(祝日の場合は翌日) 18席 共有32台 上信越道佐久ICより車で約2分

店主のオススメ TOP 3

- 1位 淡麗 味玉中華そば 1,200円
- 2位 鶏白湯 鶏そば ……1,100円
- 3位 超濃厚 鶏搾りつけそば 1,200円



麒麟児の中華そばが 東工エリアに降臨!

淡麗 味玉中華そば

鶏ガラと鴨ガラから澄んだ旨味と香りを抽出。再仕込み醤油を用いたタレが、奥深い味を生み出している