

24時間
火を絶やさない
先代と研究した秘伝ダレ
牛の風味、実にしつかり

香りそしてコクに
やられます！

倉吉 しょうゆラーメン 500円
ラーメン しのよし

牛のコクを
引き出す
倉吉人が愛し続ける
これぞマチナカの味

チャーシュー
もたまらん！

倉吉 ラーメン 500円
香味徳 (倉吉)

あと味の
よさを追求
老舗店の志が表れる
飲み干し系スープ

スープがなくな
らぬ、うちー！

倉吉 中華そば 650円
中華そば 八兵衛

鳥取県中部 ご当地グルメ

最 麵 許皆伝の

牛骨
ラーメン

「鳥取牛骨ラーメン応援団」
大推薦&注目の
22杯

鳥取牛骨ラーメン応援団

立ち寄り”た
く
なります！

ゲノコツ
じっくり煮出す

実にマイルドな一杯は
母譲りの優しい味

湯梨浜 ラーメン 450円
ふけた食堂

美しさもある一杯

和食料理人が生む

見た瞬間「キレ
イ」と出ます！

北栄 ラーメン 550円
味もり多

2杯いきたくなる
“一杯”です！

ピンチある特製スープ
麵の香りも楽しめる

琴浦 しょうゆラーメン 530円
元祖琴浦ラーメン たかうな

元祖の味を受け継ぐ
まさに正統派の牛骨

香味徳の人が
絶えせん！

琴浦 中華そば(並) 500円
お食事処香味徳(赤碕)

牛に惹かれて
牛骨麵めぐり

鳥取牛骨ラーメン
コツコツ牛歩で
食べ歩きのスズメ

鳥取県中部で半世紀続く“当たり前”の「牛骨でスープを取るラーメン」、それが鳥取牛骨ラーメンだ。その特徴は、香ばしくコクがありながらも飲み干したくなるほどスッキリとした後味。2009年には、その味に魅せられた、鳥取県内14人の“麵バー”による応援団「鳥取牛骨ラーメン応援団」が結成された。“麵バー”たちは日々その味をコツコツ追求中。「牛骨の種類やスープの取り方が異なります。味付けも“しょうゆ系”“しお系”を主体に、各店ごとに明確な個性があり、とにかく食べ歩きが楽しいのが鳥取牛骨ラーメンです！」(麵バー談)。懐かしさもある鳥取牛骨ラーメンは、牛歩戦術で巡るべし。きっとお気に入りが見つかるはずだ。

山陰文化観光圏

発行 / 鳥取牛骨ラーメン応援団
☎0857-39-2111
制作 / 山陰文化観光圏協議会

緑旅

※マップ内の情報は2011年3月現在のものです。

牛骨、鶏ガラ、
野菜を長時間
スルッと入っていく
また食べたいたい昭和の味

食べると落ち
着くんです！

倉吉 ラーメン 500円
日の丸食堂

牛骨を使って
アツアツ
旨味をしっかりとキープ
実に香ばしい一杯

ファミリィから
も人気です！

倉吉 なつ旨ラーメン 500円
ラーメン 幸雅

季節に合わせた
時間差で
地元から県外者まで
昼前の行列は定番

スッと入るスープは、
もはや“芸術”！

琴浦 ラーメン(並) 550円
すみれ飲食店

4日連続で1日撮らず

一度ハマると“大変”ナリ!

麺とスープの濃厚な絡み
朝から食す市場での一杯

倉吉 ラーメン 500円

まるしん食堂

日曜火曜で3日撮らず

最後の一滴まで
いきたい!

寿司食人が創りあげた
1日30食の超限定一杯

琴浦 上方牛骨ラーメン 600円
(税込800円)

うどん後醍醐

牛脂を使い
コクも出す

ワンコインでお
釣りが来ます!

甘さもあり食べやすい
ドライヤーも支持多し

湯梨浜 ラーメン 450円

レストランはわい

特別になるよう
丁寧に製する

また飲みたくなる
あと味抜群のスープ

最後まで心地よ
い一杯ですよ!

北栄 ラーメン(並) 500円

ゆらや

牛骨、野菜
ミンクス

昔ながらの牛骨に
新たな味をプラス

湯梨浜 牛骨ラーメン 550円

くつろぎ処 **ゆとろぎ**

スッキリ、懐か
しくなる一杯!

牛骨、豚足、野菜
ミンクス

じっくり煮込んだスープ
牛の甘みも楽しめる

気がつけば最後の
“一滴”に!

倉吉 とつりの夢ラーメン 580円

お食事処 米屋

ミンクスを使い
じっくり煮出す

先代から変わらぬ味
決め手は特製のタレ

毎日食べた
いのです!

倉吉 ラーメン 600円

レストラン三日月

24時間
煮出すスープ

企業秘密の煮込み
香ばしくもスッキリ

煮玉子のしみ
加減も絶妙!

湯梨浜 牛骨ラーメン 600円

お食事処 燕趙園

牛骨は
全肉の基本

中華料理店の一杯
中華料理とともに!

牛骨の“奥深さ”
が分かるはず!

三朝 ラーメン 550円

華

牛骨、鶏ガラ、
野菜、ミンクス

動物系と魚系Wスープ
限定100杯新作牛骨

麺と、実によく
絡みます!

倉吉 ごっつおらーめん 650円
(限定100杯)

ごっつおらーめん

牛骨、野菜
ミンクス

幼いころの味を再現
スッキリした牛骨スープ

豚バラと楽し
むのが旨い!

琴浦 牛骨ラーメン 630円

くつろぎ亭 **ひこべえ**

牛骨、野菜
ミンクス

個性の具、牛骨
と和風牛骨は一杯

新しい牛骨を感
じてください!

湯梨浜 牛骨ラーメン 600円

レストラン吉華

“路上”検定に出よう! 応援団推奨 22店舗巡り

全道正解すれば合格
牛骨ラーメンにして合格

設問と解答付き

美味しい鳥取牛骨ラーメンに出会う方法、それはここで紹介する22軒に行くことだ。運転免許と同じで、現場に出ないとその“美味しさ(楽しさ)”は分からない。店舗は下記5つの市と町に点在。「牛骨の真髄」を掴むためには全店制覇、ギョウドラック!
●専用HPもチェックしよう
http://www.tottori-guide.jp/

食べ歩きをすれば、鳥取牛骨ラーメンのディープさと魅力にきっとハマります!

鳥取県中部の5エリアで探せ!

全てを巡ろう
牛骨マイスター
牛骨“麵許”皆伝!

ことうら 琴浦
行列のできる人気店から、新鋭の一杯も揃う充実地帯だ

ほくかい 北栄
食堂系牛骨が充実のエリア。“ソウルフード”なる一杯を感じよう

ゆりほま 湯梨浜
昭和20年代から続く、伝統の牛骨をじっくり堪能されたし

くらし 倉吉
老舗に平成開店の店、8店をめくれば牛骨の歴史もバッチリ!

みさき 三朝
中華料理店で味わう「個性派牛骨」が誕生。新牛骨味の予感

Q7 パンチがあると評判のスープ、香りがする麺。その香りとは?

琴浦 元祖琴浦ラーメン たかうな ☎0858-53-2550

店 東伯郡琴浦町逢東1068-1
時 10:00~14:00(OS13:45)、17:00~22:00(OS21:30)
休 月曜(祝日は昼のみ営業) 平平成6年
おすすめ: しょうゆ、みそ、しお、牛骨ラーメンバーガー

牛骨をベースに豚ゲンコツや香味野菜、時期によっては梨も炊き込むスープは、若き主人・山根武さん(37歳)が試行錯誤の末に創り上げた渾身の味。「豚はパンチを出すため」と語る彼が命名した「琴浦ラーメン」も“インパクト”を求めていることゆえ。無農薬自家栽培ネギを使うなど安心安全も追求。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: 小麦

Q1 牛骨の象徴といわれる一杯ズバリ、その味の特徴は?

倉吉 食事処 香味徳(赤碕) ☎0858-55-0003

店 東伯郡琴浦町赤碕1979
時 11:00~21:00
休 月曜(祝日の場合営業、翌日休業) 昭昭和24年
おすすめ: 味噌中華そば、とんこつラーメン

中部牛骨の祖といわれた店『松月』から教えをうけ、ラーメンを出したのは昭和27年頃。以来、倉吉、由良と暖簾を分けた「香味徳」の原点がこの店だ。現在の主人は紙徳家の長男。大阪で修行した経験と腕で、薄口醤油を使うスープはスキッと美しい。国道沿いの開放的な店内で、家族連れにも嬉しいのだ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: コクのスッキリ

Q4 ラーメン好きが高じて開業 店主自慢のラーメンの名は?

倉吉 ラーメン幸雅 ☎0858-26-7288

店 倉吉市山根583-2
時 11:00~21:00(金・土曜は~23:00)
休 不定 平成20年
おすすめ: なつ旨ラーメン、餃子、定食

ラーメン好きが高じて居酒屋経営から転身したという主人・川崎雅樹さん(46歳)の自信作は、牛骨の風味が香ばしい一杯。看板メニュー「なつ旨ラーメン」は、丁寧な仕事が織り成す一品。学生ラーメン、レディースデー、キッズデーなど、お客様本位のサービスも充実しているのだ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: なつ旨ラーメン

Q8 正統派の一杯を出すため 店主が開店前に“した”ことは?

倉吉 中華そば 八兵衛 ☎0858-26-3555

店 倉吉市福庭町1-101
時 11:30~14:30、18:00~20:30
休 不定 平成21年
おすすめ: チャーシューメン、唐揚、チャーハン

「ちょっとまあええけ食ってほしいな」と「話しかける」のは店の前の大暖簾。主人の岩崎健治さん(36歳)は、ラーメン店で修行後、倉吉の牛骨老舗店に相談したうえで開店したという「しっかり派」。その素材を引き出した旨味に、休日にはスープがなくなり“早じまい”するほどだ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: 老舗店に相談

Q2 足しげく通う常連の間で ラーメンのお伴で人気の品は?

倉吉 すみれ飲食店 ☎0858-52-2817

店 東伯郡琴浦町浦安189
時 10:00~15:00、17:00~21:00(水曜は昼のみ)
休 1月1~3日 昭昭和33年
おすすめ: ラーメン、チャーシューメン

ラーメン通から称赞され、休日は並んで待つ人も絶えない“すみれ”。今の主人は3代目。各代でそれぞれ独自の味への工夫があり、今は季節によって炊く時間を変え、地醤油も使った一杯だ。客の間で昔派や今派といった議論があるのは、ここがいに地元で愛され続けているかの証。人気のおでんもぜひ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: おでん

Q5 野菜もたっぷり入っている ラーメンと並ぶ“看板”麺は?

倉吉 日の丸食堂 ☎0858-22-3456

店 倉吉市堺町2-239-3
時 11:00~19:00
休 不定 昭昭和33年
おすすめ: 野菜たっぷりちゃんぽん、うどん

昭和33年、先代が始めた『日の丸食堂』。今でもうどんや丼などの和食が充実するなかで、存在感を放つのが「ラーメン」、骨に鶏ガラをくわえたスープ。大好評の野菜たっぷりチャンポンは絶品だ。ラーメンについてくる付出し2品(季節野菜料理)に、思わず“食堂”の良さを感じるはず。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: チャンポン

Q9 進化する牛骨スープに プラスされたものは何?

倉吉 ごつつおらーめん ☎0858-26-3813

店 倉吉市上井1-370
時 18:00~翌2:00
休 日曜(祝日の場合土曜日) 平成10年
おすすめ: ごつつおらーめん

一日限定100杯、牛骨の“進化”を予感させる一杯だ。スープは牛骨に鶏ガラ・豚足を足し10時間煮込み、さらに12時間“低温真空熟成”させた動物系と、焼いた鯛の頭を使う魚系のWブレンド。特注のちぢれ麺によく絡むスープは、コクと旨味のバランスのよさも光る。絵巻柄の和風な器も印象的だ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: 鯛(の頭)

Q3 華やかさを感じるスープ その秘訣はどこにある?

倉吉 ラーメン いのよし ☎0858-23-5177

店 倉吉市見日町476
時 11:30~14:00、18:00~23:00
休 水曜 昭昭和44年
おすすめ: しょうゆ、みそ、しお、牛すじ

スープは24時間火を絶やさない。牛骨にネギ、キャベツを入れ、具材や水を注ぎ足し弱火でじっくり丁寧にアクをとる。先代と研究を重ねた秘伝のタレも、いのよしのラーメンのアイデンティティのひとつ。調味料をくわえずベースのスープを“しっかり”させることが、華やかな味の秘訣とか。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: 24時間火を絶やさない

Q6 牛骨のよさを引き出すスープ タレには何を使っている?

倉吉 レストラン三日月 ☎0858-22-3586

店 倉吉市新町3-2334
時 11:30~15:00(OS14:30)、17:30~22:00(OS21:30)
休 火曜 昭昭和31年
おすすめ: チャンポン、ハンバーグ定食、オムライス

「毎日食べられる味を大切にしています」という店主・数本憲彦さんは三代目。半世紀以上、倉吉人の舌を満たし続けるその味は研究を重ね独自で作りあげたもの。牛骨のよさを引き出すことに気を配り、タレにはチャーシューを漬け込んだ醤油を使う。帰省時には必ず立ち寄る人も多い“倉吉の味”でもある。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: チャーシュー用の醤油

Q10 老若男女が“飲み干す”スープ その隠し味に使うものは?

倉吉 食事処 米屋 ☎0858-45-2000

店 倉吉市関金町関金宿1139 湯館内
時 10:30~22:00(OS21:00) 土・日・祝10:30~22:00(OS21:30) 第2・4月曜 平成21年
おすすめ: 関金ネギ牛骨ラーメン

最後の一滴までたらいらげる人も多いという“さっぱり系スープ”。リンゴなどの果物を隠し味にした特製の一杯は、年を召した人から「美味しかった」という声も多い。ちなみにラーメンには漬物(小梅・たくあん)、定食なら山菜ごはん(なくなり次第白ごはん)付きという“ヘルシーさ”も嬉しいのだ。

ポイント: 中太 中細 ちぢれ スレト 焼豚 海苔 メンマ カマボコ ネギ モヤシ 玉子 ワカメ

答え: リンゴ

Q11 72時間じっくりと炊くスープ
火の入れ方の順番は？

うどん後醍醐 ☎0858-55-7666

☎ 東伯郡琴浦町別所255 道の駅「ポート赤碕」内
☎ 10:00～16:00
☎ 無休 開 平成17年
おすすめ：上方牛骨ラーメン

「天気により細かな味の調子を整える」と話す主人・宮本健一さんは寿司職人。かつて寿司店を出していた逸品を、多くの声に応じて復活させた。牛骨のみを3日間、強火一中火とろ火と段階を経て煮込むスープは、実に深い味ながら「最後の一滴まで飲み干せる」という声も多い。1日30杯ゆえお早めに。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | ギ | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | ス | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | レ | | ホ | コ | | | | |



答え：強火一中火とろ火

Q12 紙徳家三男が切り盛り
ラーメンと並ぶ人気の品は？

香味徳 (倉吉) ☎0858-23-5758

☎ 倉吉市瀬崎町2719
☎ 11:30～14:30、17:30～21:00 (OS20:45)
☎ 不定 開 平成5年
おすすめ：チャンボンメン、うどん、定食

紙徳家の三男である益男さんが、倉吉のマチナカで出す伝統の味。その上品なスープが人気だ。ラーメン以外にもうどんや定食があり、こちらも美味。特に「焼き飯」は、指名も多い人気の品。店主の益男さんは気さくで温かく、ついまた足を運んでしまうのだ。貴方もすぐに常連!?!に。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：焼き飯

Q13 飲み干せる“濃厚スープ”
その一杯は何日かけて作る？

まるしん食堂 ☎0858-26-7771

☎ 倉吉市清谷町2-20 地方卸売市場内
☎ 6:00～14:00
☎ 日曜、祝日 開 平成2年
おすすめ：定食(一品、小鉢を自由に選べる)、牛スジカレー、うどん

個性的な「白濁スープ」は牛骨に鶏ガラ、トンコツ、さらにカツオダシを4日間煮込み1日寝かせるという手の込んだもの。しっかりコクも、まろやかで麺と絡めればスルスルと入ってしまう「不思議」な一杯は「クセになる」という常連も増加中だ。ベースはしょうゆ味で女性には塩、年配者には味噌も人気。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：5日(4煮込み1日寝かす)

Q14 “和風の一杯”に使うのは
果たして何種類のスープ？

レストラン吉華 ☎0858-32-2633

☎ 東伯郡湯梨浜町引地560-3
☎ 11:00～15:00、17:00～21:00
☎ 無休 開 平成7年
おすすめ：牛骨ラーメン

牛スジ、ワカメ、ゴマなど牛骨としては個性的な具材。地元民からは「オリジナル牛骨ラーメン」とも呼ばれることもあるとか。スープも個性的、牛骨にシタケと野菜スープ、そして鶏ガラと、和の味が織りなす「オリジナル」テイストの一杯だ。甘く味付けされた牛スジを浸しながら楽しもう。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：4種(牛骨、シタケ、野菜、鶏ガラ)

Q15 味に“深み”を出すための
独特なトッピングとは？

くつろぎ亭 ひこべえ ☎0858-52-1028

☎ 東伯郡琴浦町丸尾250-1 開 11:30～14:00 (OS13:30)、
17:30～24:00 (OS23:00) ※日曜・祝日の夜は17:30～23:00
(OS22:00) ☎ 火曜 開 平成18年
おすすめ：牛骨ラーメン、あこつかカレー、海鮮丼

「牛骨は小さい頃から食べていた味」と語るのは店主・谷田和彦さん。牛骨をベースに野菜をくわえて甘みを出し、具には炒めた豚バラを使うなど「味の深み」も追求。琥珀色のスープは基本スッキリも、具の豚が絡むことで「しっかり味」に変化。混ぜながら食せば一杯で“3度”美味しいぞ。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：豚バラ

Q16 新牛骨スープに一品料理
屋号も示す、ここは何の店？

味処 華 ☎0858-43-0006

☎ 東伯郡三朝町三朝791-17
☎ 11:30～14:00、17:00～23:00
☎ 水曜 開 平成7年
おすすめ：サンマメン、焼きそば、中華料理

「メニューへ良い影響が出ることを期待して(牛骨に)チャレンジしています」(店主・御船政子さん)という新鋭の一杯をいただける『華』。名のおり中華料理店で、地元TV出演でも有名な料理人も腕をふるう。豚や鶏も併せて用いる「新牛骨スープ」は全てのメニューの基本。中華料理も堪能しよう。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：中華料理店

Q17 母から譲り受けた優しき味
スープの元となる部位は？

ふけた食堂 ☎0858-32-0156

☎ 東伯郡湯梨浜町旭404
☎ 11:30～14:00
☎ 不定 開 昭和28年
おすすめ：ラーメン、うどん、そば

すりガラスに木枠の扉、歴史を感じる屋号の文字の色、昭和を感じながら入店してみたい食堂だ。店を切り盛りするのは奥様。主人の尚禧さんの母から“お嫁さん”に継がれた味はゲンコツを使ったマイルドで優しい味。明るく気さくな夫妻とともに、“愛され続ける一杯”を、ゆったりと味わいたい。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：ゲンコツ

Q18 清涼感とほんのり甘い味は
何時間煮込んだスープ？

お食事処 燕趙園 ☎0858-32-2226

☎ 東伯郡湯梨浜町引地562
☎ 11:00～16:00 (OS15:30) ※夜は団体予約のみ営業
開 12月～3月の第4火曜 ※4～11月は無休 開 平成22年
おすすめ：牛骨ラーメン

平成22年8月にオープンした店の自慢は、牛骨と野菜をのべ30時間煮込んだ上品な清潔感のあるスープ。「細かな事は企業秘密」だが、ほんのりと残る甘さが印象的。平成23年4月より道の駅に認定され、駐車場も多く立ち寄りしやすい一軒だ。ドライブ途中でどうぞ。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：30時間

Q19 盛り付けの美しさも印象的
店主が修業した日本料理店は？

味もり多 ☎0858-36-3108

☎ 東伯郡北栄町江北740-13
☎ 17:00～22:00
☎ 日曜、祝日 開 昭和56年
おすすめ：ラーメン、おでん、うどん、定食

祖父の店を継いだ主人・森田正博さんは、あの老舗日本料理店『なだ万』でも修行した“和”の料理人。しっかりした醤油味のラーメンは“独学”で、和の職人ならではの繊細な感性が活かしている一杯だ。飾り包丁がされたカマボコもその証。鮮やかなネギをはじめ、盛り付けの美しさを味わうのもいい。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：なだ万

Q20 丁寧な仕込みで透明なスープ
常連からどんな味と呼ばれる？

ゆらや ☎0858-37-2214

☎ 東伯郡北栄町由良宿1636-1
☎ 11:00～20:00頃
☎ 不定 開 昭和40年
おすすめ：チャーシューメン、親子丼

こじんまりとした店内で迎えてくれるのは優しい笑顔の主人、西村淳さん(79歳)。開業時に客の要望から生まれ、常連から「昔の味」と愛されるラーメンをいただくと、店の外観もあって「よその家でおよばれ」しているような、ほんわか気分。後味のよい透明感のあるスープは最後まで心地よい。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：昔懐かしい味

Q21 甘さも印象的な牛骨スープ
牛骨に何を組み合わせる？

くつろぎ処 ゆとろぎ ☎0858-32-2633

☎ 東伯郡湯梨浜町引地560-7 [ゆアシス東郷 龍鳳閣]内
☎ 11:00～17:00
☎ 第4火曜 開 平成18年
おすすめ：牛骨ラーメン(大盛り)、温泉ラーメン

牛骨に野菜、コンブと“3種”入りのスープに、懐かしさを感じる。中太ちぢれ麺にメンマ、モヤシ、カマボコなど「昔ながらのラーメン」を思わせる仕上がりも評判だ。場所は東郷温泉の日帰り湯『ゆアシス東郷 龍鳳閣』内、「湯あがり」の一杯もオススメだ。お腹に自信があれば「新親子丼」を試してみよう。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：野菜スープ、コンブダシ

Q22 幅広い年齢層から愛される
その味の“コンセプト”は？

レストランはわい ☎0858-47-5557

☎ 東伯郡湯梨浜町宇野2343 道の駅「はわい」内
☎ 7:30～21:00 (OS20:30)
☎ 無休 開 平成15年
おすすめ：ラーメン、ねぎラーメン、チャーシューメン

子どもからお年寄りまで、幅広い年齢層にフィットするやや甘めのマイルドなスープ。ほどよく香りが立つしょうゆ味は、地元産手作り醤油の賜物。道の駅という場所ゆえガッツリ派のドライバーも多く「仕上げにハット(牛脂)入れる」ことで、コクもたっぷり。中部の名所、東郷湖を眺めながらいただく。

- | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ポ | 中 | 中 | ち | 焼 | 海 | メ | カ | ネ | モ | 玉 | ワ |
| イ | 太 | 細 | ぢ | 豚 | 苔 | ン | マ | | ヤ | 子 | カ |
| ント | | | れ | レ | | マ | ホ | | シ | | メ |
| | | | レ | ト | | ホ | コ | | | | |



答え：やや甘めでマイルド