

大胆予測! 2001年はやりモノ<sup>3</sup>

所かわれば味も様々  
各地の人気店の味を自宅で楽しむ

# 日本全国 取り寄せ ラーメン

ご当地ラーメンの勢いが止まらない。こくしょうゆの旭川、背脂ミンチの尾道と、未知の味が次々と名乗りを挙げ、しのぎを削る。さて、次なるニューウェーブは、どこからやってくるのか? そこで、全国から厳選した人気の取り寄せラーメンを一挙紹介。すべて食べ尽くせば、21世紀のラーメントレンドが見えてくる!?

## 札幌 一柳製麺

地元で50年間使い  
続けられている業務用麺

札幌ラーメンの麺製造の老舗。多くの地元ラーメン店で使用されている人気の麺は、新鮮な卵と特びきの小麦粉、良質のかん水から作られる。6食セット1895円〜(配達地域によって異なる)。☎一柳製麺011-511-0909



## 秋田 祭りラーメン

比内地鶏をふんだんに使用した  
スープは滑らかな口当たり

日本3大地鶏のひとつ、秋田の比内地鶏を使用したスープが特徴。しっかりとしたコシのある手もみ麺は、昔ながらの製法で、手間ひまかけて作り上げられたもの。6食入り(醤油、味噌、とんこつ各2)1000円。☎安保食品0186-23-2463



## 宮城 ふかひれラーメン

本場気仙沼産「ふかひれ」が  
姿のままスープに入ってる!

「サメ」の水揚げ日本一を誇る気仙沼ならではの贅沢ラーメン。4食入り2800円。☎スマイルフーズ0120-542-910\* <http://www2.odn.ne.jp/smilefoods>



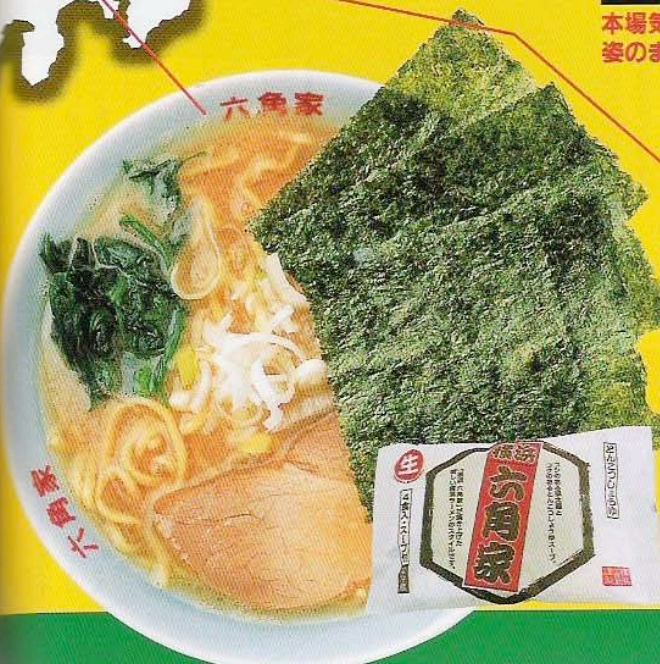
## 東京 直久らーめん

昔懐かしい味の人気ラーメン。自社製麺所で打つ生麺と、地鶏を煮込んで有機栽培の丸大豆醤油で調合したスープは絶品。しなそば10人前セット3200円。☎直久0120-041-709  
\*注文時に「ヒギンを見て」と伝えること。

## 横浜 六角家

「家系」という新しい横浜  
ラーメンのジャンルを確立

家系ラーメンというジャンルを築いた超人気店。コシのある太麺と、人気のとんこつ醤油味のコクのあるスープがウリ。4食入り1100円。☎横浜ラーメン博物館/通販課045-471-0934\* <http://www.raumen.co.jp/>



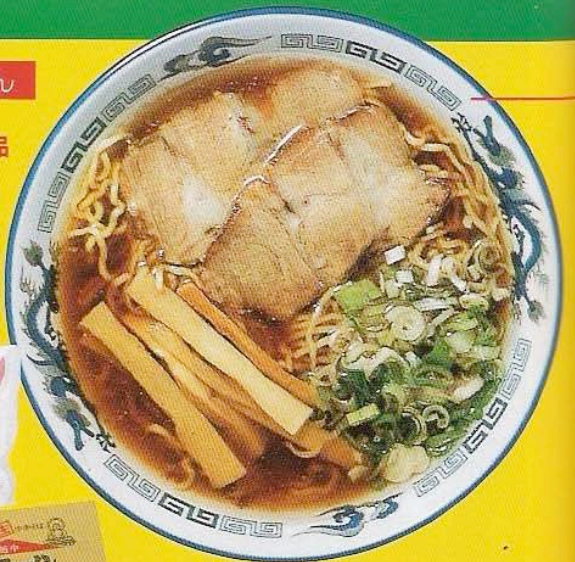
大正5年から愛され続けてきた  
横浜ラーメン店の味

冷蔵庫に全国のラーメンがずらりと並んでいる、その幸せを想像してほしい。寒空の下、並んで待たされることも、頑固な店主の顔色を窺いながら、肩身の狭い思いをするでもない(もともと、この手の苦労をいとわないのがラーメン好きというものらしいが)。さて、どのラーメンにするか。北は北海道から南は九州まで、味めくりに旅は自由自在。スープと麺をとっても、組み合わせは無限で奥が深い。ここ数年のラーメントレンドを辿るようによく試食し、地図をにらんで「次はココが来る」などと勝手に予測する。また、気に入ったラーメンを友人に贈り、布教に努めるのも楽しいかも。

### 旭川 青葉らうめん

12種類の天然素材をブレンドしたスープが絶品

空前の旭川ラーメンブームを作ったといわれるのが、この店。やや縮れた麺はコシがあり、コクのあるスープも最後の一滴まで飲み干せると評判だ。醤油味と味噌味の2種類あり。1食450円、6食セット2900円。旭新横浜ラーメン博物館/通販課☎045-471-0934 \* <http://www.raumen.co.jp/>



### 広島 もりせんラーメン

スープに麺にメンマに焼き豚、すべてがオリジナルの味!

すっきりコクのある醤油味ラーメンは、濃縮していないストレートタイプのスープと醤油タレに分かれている。焼き豚も、単なるラーメンの添え物ではない本格派。焼き豚(150g)付き4人前セット3000円。もりせん ☎0849-21-7472 \* <http://www.tako.ne.jp/~morisen/>



### 富山 宿屋ラーメン

一度食べたらクセになるキレのあるスープが好評

風光明媚な富山県高岡市で評判のラーメン。宿屋ラーメン10食セット(醤油、味噌各5)1500円(消費税含む)。北信越エリア以外送料別送。コクのあるスープの高岡ラーメンも人気。12食セット2500円(消費税、送料含む)。総シヤ製 ☎0120-22-6124



### 広島 尾道ラーメン

尾道特産の魚介類がベースのあっさりスープが旨い!

あっさりしているのにコクがあるスープは、鶏がら、豚骨、野菜類、瀬戸内の魚介類から取り、豚の背脂もたっぷり。5食入り1200円。総尾道麵工房 こまつ屋 ☎0848-22-3592 \* <http://www.urban.ne.jp/home/komatuya/>



### 熊本 ラーメン工房

こってりなのにあっさりのとんこつスープ。自家製麺との相性も抜群

「火の国」熊本のラーメンは、パンチの利いたとんこつスープが決め手。こってりしていてコクはあるけど、なぜかあっさりいただけるのが魅力だ。2人前×4袋2000円。同カワシヨク ☎03-5460-8080



### 博多 一風堂

博多ラーメンの超人気店。コクのあるスープが美味!



長時間かけて作られるとんこつスープは、独特の濃厚さ。超極細のストレート麺がスープによく絡む。2食1000円。名物からしたかなは600円。旭新横浜ラーメン博物館/通販課 ☎045-471-0934 \* <http://www.raumen.co.jp/>

### 京都 天下一品



ドロドロのスープが特徴。こってり好きにオススメ

これでもか、というくらいドロドロで濃厚なスタミナスープで有名。クセがあるだけに、一度食べたらやめられない! こってり味とあっさり味の2タイプあり。6食入り3050円。同天下一品 ☎705-705-2225 \* <http://www.tenkaippin.co.jp/>

### 愛媛 伯方の塩ラーメン

「伯方の塩」の産地から生まれた塩ラーメン

瀬戸内海で採れる自然塩「伯方の塩」を使用したオリジナルラーメン。あっさりしているながらコクのある塩味ベースのスープに、岩海苔の香りがよくマッチ。3人前1000円。同さんわ ☎0897-72-1211 \* <http://www.rakten.co.jp/sanwa/>



### 岐阜 高山ラーメン

飛騨・高山の澄んだ水で打たれた特製極細麺

北アルプスに湧き出る清く澄んだ地下水が生む、味わい深いラーメン。極細の手もみ麺はコシがあって心地よい歯ごたえ。鶏がらと豚だしのあっさり和風スープは、昔懐かしい素朴な味わい。3食入り×5箱(醤油3、味噌2)3000円。同高山めん本舗 ☎0577-68-0061



\*ラーメンの価格は、本文中に記載のあるもの以外、すべて消費税、送料別。