

北摂で味わう

至極の一杯

寒くなってきて、あったかいラーメンが食べたくなる季節。ラーメン激戦区・北摂では醤油に豚骨、ピリ辛系など、多彩なジャンルのラーメン屋が日々しのぎを削っています。今月は冬の寒さを吹き飛ばす、各店こだわりの一杯をご紹介します！

鶏炭焼ラーメン専門店
田村家の
鶏炭焼らーめん
700円
(煮玉子付きは+100円)



**黄金スープが
こだわり!**
作る段階で他店ではやらない特別な手間暇をかけている。濃厚ながらあっさりとした味わい。

**炭で炙り焼く
知覧どりにこだわり!**
鶏に鶏油をコーティングするために、豪快に火を起こして、炭で一気に焼き上げる。

**黄金スープが麺に絡み、まさに至極
この旨さは一度体感すべし**

鶏 塩豚骨スープをベースに魚介類、香味野菜をブレンドした黄金スープが田村家のこだわり。イチオシの鶏炭焼らーめんは、このスープとオリジナルの麺に合う

鶏を探し求め、さつま知覧どりに辿り着いたという。弾力のある鶏が炭火をまとい、さらに味わい深くなる。人気を二分する炙り焼豚らーめんもとろとろのチャーシューが絶品。

茨木市園田町6-3
営/11時~14時半、18時~22時半
(スープが無くなり次第終了) 禁煙
無休
☎072-636-0807
https://tamuraya.amebaownd.com/



**自家製平打ち麺が
こだわり!**
平たい麺はもちもちの食感を大切に、スープとの相性も考えて作られたもの。



**低温調理の肩ロース
チャーシューがこだわり!**
肉の旨味を逃さないために、低温調理でじっくりと作り上げたチャーシューは美しい桃色。

麺やないちの
鶏しおラーメン
800円

茨木市稲葉町1-12
営/11時半~14時半
18時~21時(L020時半)
木曜・金曜定休(祝日は営業)
禁煙
店舗情報は下記Twitterで
「麺や ないち店主 石臼@elrrr2」



**魚介+鶏肉のWスープで味わう
あっさり&旨味あふれる一杯**

昆 布とホタテのタレに鶏肉のスープをブレンドした一番人気の「鶏しおラーメン」。特徴的な平打ち麺は店主が自ら打つ自家製。スープに合う麺を、と試行錯誤して作り出したそう。玉ねぎと水菜、メンマ、チャーシューのシンプルな具で、麺とスープをじっくり味わおう。ガッツリ食べたい人は炭焼きの豚バラをのせた「炭焼肉飯(350円)」も一緒に。

旭川ラーメン専門店
とっかり本店の
しょうゆラーメン
700円

**ラードと醤油スープ
がこだわり!**
豚骨と魚介のダブルスープに醤油ダレとラードを入れて作る昔ながらのしょうゆラーメン。



**低加水の麺に
こだわり!**
打つのが難しい低加水の麺を自前の工房で作る。現在は2代目の店主が味を受け継いでいる。

摂津市正雀本町1-25-10
営/11時半~14時、
18時~22時(L021時半)
水曜定休 禁煙
☎06-6382-9454



**具材がたっぷり!
食感と味のコントラストを楽しんで**

阪 急高槻市駅からすぐの、いつもお客で賑わうお店の一番人気は「台湾まぜそば」!ピリ辛の鶏ミンチと、中央卸売市場で仕入れた新鮮卵、鰯(アジ)や鯖、鯉などの7種類の魚粉や極太メンマが入りボリューム満点。豪快にひっくり返すと全粒粉の中太ちぢれ麺とシヤキシヤキもやしがタレに絡み、濃厚な風味ながらあっさりとしたいただける。

高槻市北園町19-17
サンコービル1階
営/11時~14時半、
17時半~22時半(月、火、木~土)
17時半~22時(日、祝)
水曜定休 禁煙
☎072-683-2177
Instagram @ramen_menkaku



**トッピングに
こだわり!**
爽やかな辛さの韓国唐辛子や7種類の魚粉を使うなど、美味しさを追求。手切りのネギも鮮度抜群!



**全粒粉麺に
こだわり!**
小麦の味わいを感じられる全粒粉でもちもちした美味しさ。栄養価が高く健康志向の方におすすめ!

らーめん麺閣の
台湾まぜそば(並)
850円

**極太メンマに
こだわり!**
直径2センチはある極太メンマは、「さけるチーズ」のように縦に割け、やわらかいのに噛みごたえあり!



高槻市須賀町7-3
営/11時半~14時、
18時~21時半
年始(1月1日~3日)休み
日曜夜定休
☎072-629-5428
Twitter @monchan_ramen
Instagram @monchan_0222



**レアチャーシューに
こだわり!**
イタリア産の「ドルチェボロコ」を低温調理。脂の融点が低くスープに溶けて甘いのが特徴。

さんぶんのの
つけ麺
800円

**まるでローストビーフ!?
レアチャーシューに舌鼓**

オ ーブンして2年あまり、リピーター客が8割という同店で一度食べたらやみつきになる「つけ麺」。人気のチャーシューは、柔らかな歯ごたえのピンク色のレアと濃厚な旨味の煮豚の二種類からチョイスできる。豚、鶏、昆布、煮干しや鯖節等の濃厚で滋味に満ちたスープに途中でレモンをひと絞りしたら、爽やかな酸味が加わり完食必至。