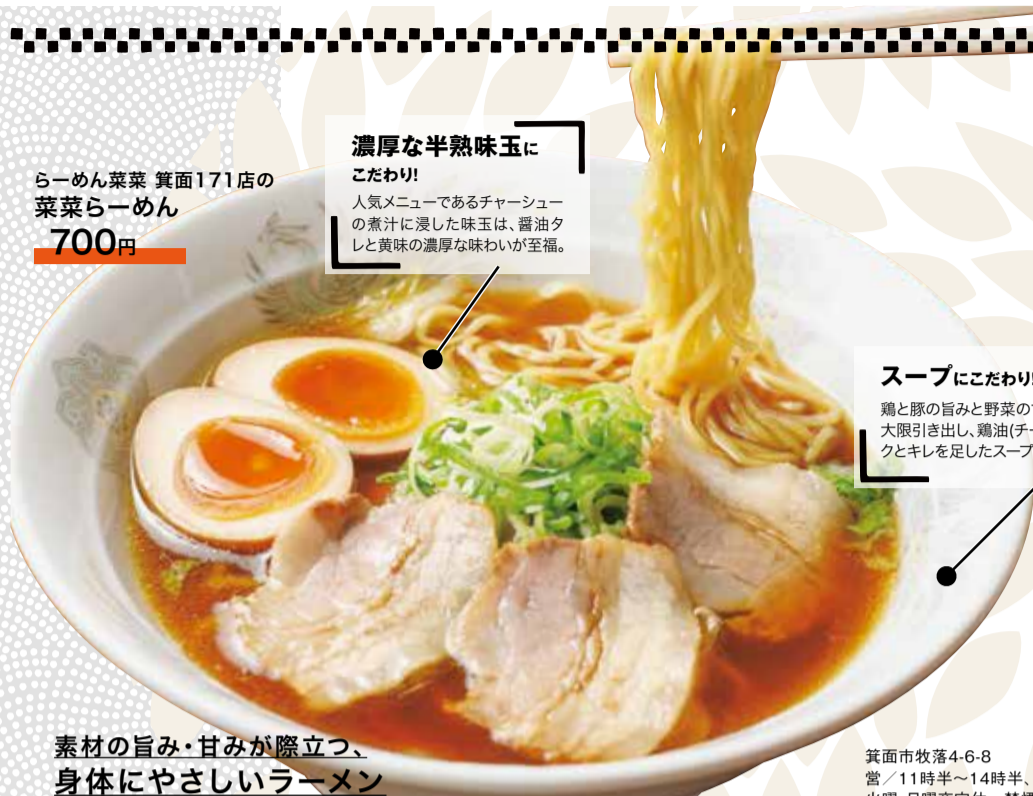


北摂で味わう

# 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！



らーめん菜菜 箕面171店の  
菜菜らーめん  
700円

**濃厚な半熟味玉に  
こだわり!**  
人気メニューであるチャーシューの煮汁に浸した味玉は、醤油タレと旨味の濃厚な味わいが至福。

**スープにこだわり!**  
鶏と豚の旨みと野菜の甘みを最大限引き出し、鶏油(チーゴ)でコクとキレを足したスープが絶品!

素材の旨み・甘みが際立つ、  
身体にやさしいラーメン

**牧** 落交差点近く国道171号線沿いにある人気店。若鶏、豚口一ス背骨、鶏足モミジ、7種の香味野菜を24時間弱火でじっくりことこと煮込んだ、こだわりの鶏が

らしょうゆスープが自慢!とろとろに煮込まれた白菜の甘さもスープに溶け出し、滋味深い味付けだ。ほかにもトマトラーメンなど野菜が主役のメニューたちが揃う。

箕面市牧落4-6-8  
営/11時半~14時半、18時~22時  
火曜、日曜夜定休 禁煙  
☎072-725-7739



**豚骨100%のスープが  
こだわり!**  
野菜を使わずに国産豚ガラのみで10時間煮込み、旨味がギュッと凝縮された濃厚なスープが自慢!

**2種類の麺が  
こだわり!**  
全国の製麺所から数百種類の麺を取り寄せ、スープにもっとも合う、極細麺とちぢれ麺の2種類を厳選。

獅子道らーめんの  
濃厚豚骨らーめん  
700円

濃厚な旨味とコク  
豚骨スープの美味さに開眼

**ラ** ーメン激戦区の豊中駅前前で2015年に開店。シックでお洒落な内装は女性客も入りやすい。野菜を一切加えず、国産豚骨だけを煮込んだトロミのあるスープは、豚骨特有の臭いを徹底的に取り除き、コクがありながらもコラーゲンたっぷり!スープと相性抜群な麺の固さは7種類から選べる。豚骨ラーメンに奥手な人こそ味わって!

豊中市本町1-4-9  
営/11時半~L014時半、  
17時半~L023時半  
月曜定休 禁煙  
☎06-6850-1830



台湾らーめんGの  
台湾らーめん(並)  
700円

**アレンジ自在に  
こだわり!**  
辛味調味料「辛ニラ」投入で自分好みの辛さにアレンジ可能。辛いもの好きはぜひお試しあれ!

北摂で台湾ラーメンの  
魅力を伝える人気店

**名** 古屋発祥の台湾らーめんを、大阪で提供して23年になる同店。2016年に店名を変更してからも、おいしさの探求に余念がない。鶏ガラと醤油ベースに鶏油を足したスープは、煮干しと昆布の和出汁をブレンドして、あっさりなのにコクがある。ピリ辛の豚ミンチとニラが特製麺に絡んで、あとを引く味わいに仕上がっている。

箕面市西宿1-1-7  
営/11時半~L014時、  
19時~25時(L024時45分)(火~金)  
19時~27時(L026時45分)(土)  
18時~24時(L023時45分)(日)  
月曜定休 喫煙可  
☎072-700-8588



**もちもち麺にこだわり!**  
水分を少なくした特製麺は、モチモチした食感と甘みが特徴。豚ミンチとたっぷりのニラにほどよくからむ。



**香りにこだわり!**  
杯が置かれたとたんに濃厚な胡麻と花山椒の爽やかな香りが立ちこめ、思わずやみつきになりそう!

食欲を刺激する、  
芳醇な胡麻の香り漂う担々麺

**阪** 急石橋駅南側にある担々麺専門店。店主が手間を惜しまず、2キロの胡麻を煎って仕込む自家製芝麻醬を使った赤担々麺は、芳ばしい香りが食欲を刺激。じっくり煮込んだ鶏、豚、野菜、魚介のスープと甘辛の豚ミンチはマイルドなので、辛いのが苦手な人にも対応。自家製ラー油と花山椒で好みの刺激をプラスするのも◎。

池田市石橋1-22-15  
営/11時半~14時半(L014時)、  
18~24時(L023時半)  
月曜定休 禁煙  
☎072-735-7551  
Twitter @\_mangan55  
Instagram @manganishibashi



担々麺専門  
Manganの  
赤担々麺  
600円

**お財布にもやさしいが  
こだわり**  
調味料はすべて手作りで本格的な担々麺が楽しめるのに価格はリーズナブル。スープが無く次第終了!



**松阪牛にこだわり**  
赤身に霜降りがほどよく入った肩やモモなどの部位を使用。融点が低く、脂の旨味が堪能できる松阪牛。

**寒目近節・鯖節・昆布の  
和出汁にこだわり!**  
足摺岬で冬期のみ獲れる上質な寒目近の宗田鯉と鯖節・昆布の出汁を、朝晩2回ひくので、香りと旨みが凝縮!

松阪牛麺 吹田店の  
松阪牛麺  
1,100円

上品且つ贅沢な味わい  
松阪牛×ラーメンの異色タッグ

**2** 009年のオープン以来から看板メニューの「松阪牛麺」は、柔らかな松阪牛をふんだんに使用!スライスされた松阪牛とジューシーな油かす、そして水菜のトッピングの上から別添えの寒目近節・鯖節・昆布の和出汁を注げば、肉の下にあるおぼろ昆布も溶け出して、旨味が渾然一体。目も舌もとろけること間違いなし。

吹田市津雲台7-5-14  
営/11時半~L014時半、  
18時~L021時半  
年末年始のみ休み 禁煙  
☎06-7171-4142

