

なんようしの

Delicious Ramen of Nanyo-city

ラーメン







赤湯地区

ページ

| | | |
|---|---------------|----|
| ① | 浅草ラーメン | 8 |
| ② | 糸柳 | 8 |
| ③ | いもせ食堂 | 9 |
| ④ | 囲ろ川 | 9 |
| ⑤ | 醬々ラーメン総本店 | 10 |
| ⑥ | そば処 喜むら | 10 |
| ⑦ | 中華居酒屋レッドドラゴン | 11 |
| ⑧ | 手造り麺ふたば | 11 |
| ⑨ | ふみよし | 12 |
| ⑩ | 北京飯店 | 12 |
| ⑪ | 満月 | 13 |
| ⑫ | 麺や 兼蔵 | 13 |
| ⑬ | 百福亭 | 14 |
| ⑭ | らーめん福 | 14 |
| ⑮ | 来々軒 | 15 |
| ⑯ | 龍上海本店 | 15 |
| ⑰ | 六ちゃん食堂 | 16 |
| ⑱ | 幸楽苑 イオンタウン南陽店 | 16 |
| ⑲ | さかえ食堂 | 16 |
| ⑳ | 小龍姫 | 16 |
| ㉑ | ハイらーめんデス赤湯店 | 16 |
| ㉒ | やぶそば | 16 |
| ㉓ | 龍上海栄町支店 | 16 |
| ㉔ | ラーメンみあか | 16 |
| ㉕ | 幸ひら | 16 |

中川地区

| | | |
|---|------|----|
| ⑲ | 一好食堂 | 16 |
|---|------|----|

漆山・沖郷・梨郷地区

| | ページ |
|------------------------|-----|
| ① 嶋屋食堂 (沖郷) | 22 |
| ② 食事処八千代 (梨郷) | 25 |
| ③ ドライブイン吾助 (漆山) | 21 |
| ④ どんぐり屋 (沖郷) | 22 |
| ⑤ 花ぐるまラーメン (漆山) | 21 |
| ⑥ みづき庵 (沖郷) | 23 |
| ⑦ 麺屋 幸来軒 (沖郷) | 23 |
| ⑧ らーめん囲ろり (沖郷) | 24 |
| ⑨ らぁ麺華宝 (沖郷) | 24 |
| ⑩ ラーメン館 くめ (沖郷) | 25 |
| ⑪ うめつ食堂 (漆山) | |
| ⑫ ドライブインひろ (漆山) | |
| ⑬ ら〜めんはうす一楽 (沖郷) | |

宮内地区

| | |
|---------------------|----|
| ① 一竜 | 17 |
| ② 沖ふじ | 17 |
| ③ 中華飯店 楼蘭 | 18 |
| ④ ハイらーめんデス宮内店 | 18 |
| ⑤ まるひろ | 19 |
| ⑥ 三浦屋そばや | 19 |
| ⑦ 麺屋 葵 | 20 |
| ⑧ ラーメン正吾さん | 20 |
| ⑨ 龍上海 宮内店 | |
| ⑩ よりみち | |



赤湯エリア

Akayu area



宮内エリア

Miyauchi area



浅草ラーメン

国道399号付近のアーケードをぶらりと歩くと見えてくる赤い暖簾と浅草の二文字。

居酒屋風の店構えのお店。おすすめは、名物の広東麺。飲み屋感覚でふらっと立ち寄ることができる気軽さが魅力の一つです。



浅草ラーメン

☎ 0238-40-3376
山形県南陽市赤湯 3104
17:30~24:00
定休日 / 木
駐車場 / 有 : 6台



広東麺

大ぶりの具材が食欲をそそるおいしい麺。とろみのある醤油ベースのスープは、背脂の旨味が際立ちます。もっちりとした手もみの縮れ麺と絡めてご賞味ください。



糸柳

地産地消でおいしく新鮮な食材をお客様へ

「鶴せいろ」「天ざる」の文字が印象的な店構えの、そば屋として有名なお店ですが、実は中華も絶品！元々肉そばの中華版として裏メニューで出していた鳥中華が一押しメニューです。

地産地消にこだわり、食材選びにも余念がありません。

新鮮な地元食材も一緒に味わいたいという方におすすめです。



糸柳

☎ 0238-43-2426
山形県南陽市二色根 7-29
11:30~14:00
定休日 / 木
駐車場 / 有 : 5台



鳥中華

鶏肉とネギ、キュウリといった一風変わった具材を、胡椒と一緒にいただく冷たい鳥中華。ひんやりとしたスープが鶏ガラと豚節の旨味を引き立たせます。そば屋が作る絶品鳥中華をご堪能ください。



いもせ食堂

車でアクセスしやすい赤湯中学校近くの国道399号沿いのお店。

お店の売りはなんといってもこだわりの自家製麺。

なんと二種類の麺を製麺し、メニューやスープによって使い分けています。

様々なメニューを食べ比べ、麺の違いを体験してみてください？



いもせ食堂

☎ 0238-43-2357
山形県南陽市柗塚 1880-2
11:00～14:30/17:30～19:30
定休日 / 木、祭日前後振替
駐車場 / 有:18台



チャーシュー麺

器からはみ出すほどの大きなチャーシューがインパクト大の一品。ホロホロと柔らかくジューシーなチャーシューがスープに深みを与えます。自慢の麺は太めの平打ちで、食べ応え満点。



困る川

平成二十八年七月に営業を開始したこちらのお店は、新店ながら既に地元の人気店として話題となっています。万人に愛されるラーメンを目指し日々ラーメンを作り続ける店主の熱意を感じます。

ラーメン通必見！平成28年にオープンした新進気鋭の新店舗



困る川

☎ 0238-40-2322
山形県南陽市赤湯 500-3
18:00～24:00
定休日 / 月
駐車場 / 有:1台



みそラーメン

あっさりごくごく飲みたいような喉越しのよいスープが決め手。一度、素の味わいを楽しんでから、豚バラロールのチャーシューに胡麻、青海苔、メンマといったラーメンらしい具材に、別付けの辛味噌を絡め、違う味を楽しむことができる、正に一杯で二度おいしいラーメン。



たっぷりひき肉がのったラーメンはインパクト大 醬々ラーメン総本店

連日大盛況の総本店では、
長年愛されるひき肉を使っ
たコク旨ラーメンが大人気
メニューとなっています。



醬々ラーメン総本店

☎ 0238-33-9483
山形県南陽市柗塚 1260-10
11:30 ~ 20:30
定休日 / 月 (祝日の場合翌日)
駐車場 / 有 : 17 台



スーパー醬々味噌ラーメン

たっぷりに入ったひき肉の旨味がクセになる一品。5種類の素材からとった独特の深みあるスープが醬沢な味わいです。
ゴマ、千切りネギ、分厚いチャーシューといったボリュームたっぷりのトッピングが魅力的です。また、ひき肉とネギの食感が相性抜群!



お客様の声から生まれたラーメン。 そば処喜むら 深みのあるスープに舌鼓

日本蕎麦屋を営むお店で
食べられる必見のラーメン。
お客様の要望によりラー
メンをメニュー化したとこ
ろ好評を博し、
お店の人気メニューとな
りました。日本蕎麦作りの
ノウハウから生み出された
店舗独自の味をご堪能くだ
さい。



そば処喜むら

☎ 0238-43-2015
山形県南陽市赤湯 934-1
11:30 ~ 13:30 (IF そば処喜む
ら) / 18:00 ~ 23:00 (2F 居酒屋
沙翁)
定休日 / 月 ~ 木
駐車場 / 有 : 4 台



中華そば

見た目はオードックスだが、日本蕎麦風の甘みあるこだわりの醬油タレととんこつ魚介ダシがマッチしたスープが絶妙。
基本を押さえたトッピングの中でも、焦がしネギがラーメンの味に深みを加えています。



中華の真骨頂を味わうならここ。飲み会のシメや夜食としてもおすすめ 中華居酒屋 レッドドラゴン

中華居酒屋として有名な
こちらのお店では、シメの
ラーメンがやはり人気の一
品。

二十六時までの深夜営業
を行っているため、二次会
三次会で行ったらっしゃるお客
様が多い様子。

ベーシックながらも味わ
い深いラーメンを一度はご
賞味あれ。



中華居酒屋 レッドドラゴン

☎ 0238-43-7905
山形県南陽市赤湯 447-1
19:00～26:00
不定休 / 火
駐車場 / 有 : 3台



Wラーメン

鶏、豚の二種類 (W) を使用したこだわりのチャーシューが特徴的なこちらの
ラーメン。プリプリとした肉の脂身があっさりとした醤油ベースのスープやモ
チモチとした中太麺と相性抜群です。



濃紺の暖簾が出迎えてくれる、こだわりの手造り麺のお店 手造り麺ふたば

純和風の落ち着いた店構
えと目印の濃紺暖簾が特徴
のお店。

お座敷とテーブル席を用
意した店内は明るく開放感
があり居心地のいい雰囲気
です。

店名にもあるように、店
内で丁寧に仕込まれた手造
り麺がお店の売りです！



手造り麺ふたば

☎ 0238-43-5194
山形県南陽市長岡 632-7
11:30～14:45/18:00～売り切れ次第終了
定休日 / 火 (祝日の場合翌日)
駐車場 / 有 : 9台



ラーメン

透き通ったスープが美しい、ベーシックな醤油ラーメン。自慢の手打ち麺を
あっさりとした味わいのスープに絡めて食べると、ダシの風味が口のの中いっ
ぱいに広がります。



ふみよし

夜のラーメンならここ。飲みシメや夕食にどうぞ

昭和五十八年に親の代から受け継いだという天ぷら中華が絶品のお店。

先代からの味を壊さないこと、また変わらぬ味と時代に合わせた味のバランスを考え日々ラーメンを作り続けています。

夕食を食べにくるお客さんやお酒を飲んだ方にも味わっていただきたいラーメンです。



ふみよし

☎ 0238-40-3576
山形県南陽市赤湯 3104
17:00~24:30
定休日 / 月
駐車場 / 有 : 10 台



天ぷら中華

豚骨ベースのあっさりとしたスープがおいしいラーメンと天ぷらの夢のコラボレーション。熱々のスープにサクサクの天ぷらを染み込ませ、口の中でサクッ、じゅわっと広がるおいしさを噛み締めてください。



北京飯店

手作り・まごころの味づくり。中華料理の真骨頂！

中華料理店として有名なこちらのお店は、ラーメンをはじめとした肉団子や餃子といった中華が絶品。

ちよつぱり異国情緒も漂う賑やかで、明るい雰囲気のお店です。

中でも目を引くのはボリューム満点のネギがインパクト大のネギ味噌ラーメン。



北京飯店

☎ 0238-40-3004
山形県南陽市赤湯 421-10
18:00~26:00
定休日 / 木
駐車場 / 有 : 4 台



ネギ味噌ラーメン

シャキシャキのネギとコクのある味噌の風味が絶妙に絡み合う一品。地元産の野菜を新鮮でおいしく味わうことができます。栄養満点の具材がたっぷり入ったボリュームなこちらのラーメンは、がっつりと食事を摂りたい方におすすめのメニューです。



老舗店で味わう地元で愛され続けるラーメン

満月

五十年近くご夫婦で経営されているこちらのお店は、昔から地元の方々に愛され続けてきた歴史を感じるラーメンを味わうことができます。

昔懐かしのあの味が忘れられない、老舗店の由緒あるラーメンを食べてみたいという方にぜひおすすめしたいです。



満月

☎ 0238-43-2247
山形県南陽市赤湯 756
11:00~21:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 有 : 3台



ラーメン

ネギをたっぷりのせたベーシックな醤油ラーメン。透き通る美しいスープは豚骨と魚介のうまみがたっぷり含まれており、あっさりとした風味が特徴的です。50年前からの味を崩さないよう守り続けてきたという店主が生み出す、変わらないおいしさがここに 있습니다。



麺や 兼蔵

クリーミーな豚骨スープと飛魚煮干がクセになる

家族が経営する隣のお店がイタリアンを提供していることもあり、こちらのラーメンに使用されている食材はイタリアンレストランの技と知識をヒントにつくられています。

イタリアン×中華の新境地を、ぜひその舌で味わってみてください。



麺や 兼蔵

☎ 090-2794-8306
山形県南陽市赤湯 823-4
11:00~15:00
定休日 / 火
駐車場 / 有 : 6~8台



飛魚煮干豚骨ラーメン

こちらのラーメンはパスタにも使っている小麦粉で製麺された特別な自家製麺で、通常のラーメンでは味わえない麺のコシやモチモチ感を味わうことができます。店主イチオシの飛魚煮干豚骨ラーメンは、豚骨を10時間煮込んでつくったクリーミーな豚骨スープと煮った飛魚煮干との組み合わせがクセになる一杯です。



笑顔の耐えない店づくりを目指して。福を呼ぶラーメン店！

百福亭

笑顔が素敵な奥さんの明るい接客が嬉しい、親しみやすい店の雰囲気づくりが地元でも人気の秘訣。
 パリエーション豊富なメニューの中でもとんこつ辛味噌は自信をもっておすすめします。



百福亭

☎ 0238-43-6888
 山形県南陽市赤湯 2926-2
 11:00~15:00
 定休日 / 火
 駐車場 / 有：14台



とんこつ辛味噌

ベーシックな味噌ベースのスープに辛味噌を合わせていただく一品。贅沢に使用された厚切りのチャーシューのトロトロとした食感は正に絶品です。とんこつと背脂のこってりとしたスープを一口すすると、口の中で白胡麻の香ばしい風味が広がります。



南陽市の古き良きネイティブラーメン道を守りながら、日々進化するお店

らーめん福

車椅子でも入れるバリアフリーマークのあるお店。気軽に入れる雰囲気の内、正に心のバリアフリーを実践している明るいご夫妻が迎えてくれます。



らーめん福

☎ 0238-43-8888
 山形県南陽市赤湯 813
 11:30~14:30/19:00~24:30
 定休日 / 月
 駐車場 / 有：3台



辛味噌納豆らーめん

地元では定番の辛味噌を使用したラーメン。しかし、洗練されたそのスープの味は味わい深くも上品な味で、程よくパンチの効いた辛味噌の風味が引き立ちます。納豆との相性も良く、青海苔の味わいと絶妙にマッチし、正に味のバリアフリーを実現。食通も大満足の辛味噌納豆らーめんを形づくっています。



来々軒

思わぬハマってしまうこだわりの自家製麺

南陽市栲塚にお店を構えるここ、来々軒では、こだわりの自家製麺が売りのラーメンを味わうことができます。

あっさりとした風味豊かなスープと弾力のある麺の組み合わせは正に絶品。喉越しのよいワンタンが特徴のワンタン麺や、夏限定メニューの水中華も人気メニューです。



来々軒

☎ 0238-43-3164
山形県南陽市栲塚 1893
11:00～15:00/17:00～19:15
定休日 / 火
駐車場 / 有 : 25 台



中華そば

海苔、なると、チャーシューといった基本の具材のつった王道ラーメン。豊かな醤油の香りとともにコクのあるダシのうまみが染みわたります。べろりと飲み干してしまうようなあっさりとしたスープをぜひご賞味あれ。



龍上海本店

言わずと知れた、元祖辛味噌ラーメン

熱々の味噌スープにオリジナルの辛味噌を溶かしていただく、赤湯名物からみそラーメンといえばやっぱりここ。

三代にわたるその味を引き継いできた、伝統あるラーメン店です。

特殊な製造法でつくられる弾力ある太麺とこってりスープは殿堂入りの味。



龍上海本店

☎ 0238-43-2952
山形県南陽市二色根 6-18
11:30～19:00
定休日 / 水、年末年始
駐車場 / 有 : 25～28 台



赤湯からみそラーメン

龍上海に来たなら、まずはこのラーメン。ピリッと旨い辛味噌をスープに溶かし、風味豊かな青海苔を味わいながらいただきます。太めの平麺がこってりとした濃厚スープと絶妙なバランスを奏でます。



新鮮な地元の食材をふんだんに使った驚きのラーメン 六ちゃん食堂

店のこだわりは何と言っても新鮮な地元食材を使ったメニューを提供すること。野菜は、ほぼ地元産で、豚肉は米沢産を使用しています。

青果店を営んでいた店主が一念発起し、当時の店名に使用していた「六」を一字受け継ぎラーメン店を始めました。



六ちゃん食堂

☎ 0238-43-3048
山形県南陽市赤湯 503
11:30~14:00/19:30~24:00
定休日 / 火
駐車場 / 無



カレー中華

カレー、そばつゆ、ダシを絶妙にブレンドして独自に編み出したスパイシーなスープが絶品。こってりとしたスープなのかと思いきや、意外にもあっさりが特徴です。



地元に残るラーメン屋を目指して 一好食堂

県道102号沿いに位置するこちらのお店は、定食、丼物はもちろんラーメンも美味しいこと有名。

懐かしくも味わい深い、昔ながらのドライブインという店構え。

地元に残る、地域の方に愛され続けるラーメン店を目指し現在も日々営業中。



一好食堂

☎ 0238-49-2631
山形県南陽市元中山 146-6
11:15~14:45 (売り切れ次第終了)
定休日 / 不定休
駐車場 / 有: 20 台



ラーメン

メンマ、チャーシュー、海苔、ネギといった基本の具材に、かまぼこがのったシンプルな醤油ラーメン。しかし、シンプルながらも鶏ガラ、鯉節、昆布、魚介、豚骨といったダシを贅沢に使った、丁寧な味作りが魅力のひとつです。



一竜

鶏ガラと豚骨の風味引き立つあっさりスープが味の決め手

フラワー長井線宮内駅から徒歩数分という好立地に店を構えるこちらのお店。たっぷりの地元産野菜を使用したもやしラーメンが看板メニューです。「なるべく早く」が Motto の真面目な店主のおもてなしをぜひ体験してみてください。



一竜

☎ 0238-47-4248
山形県南陽市宮内 2833-106
11:00~14:00
定休日 / なし
駐車場 / 有 : 6 台



もやしラーメン

鶏の旨味をしっかりと感じることでできるダシの風味が食欲をそそります。あっさりとした喉越しのいいスープは、醤油の味わいが口いっぱい広がりに、正に絶品。ネギ、胡麻、もやしといった新鮮野菜のシャキシャキ感が、もっちりとした麺の食感と見事なハーモニーを生み出しています。



沖ふじ

新鮮なものを安く。サービス精神旺盛なあたたかいお店

家庭的で親しみやすい印象を受ける店内が特徴のこちらのお店。

五十年以上という創業年数が歴史を感じさせる。昔から愛され続けたラーメンを味わうことができます。寒い冬に食べたい熱々の中華そばをぜひご堪能ください。



沖ふじ

☎ 0238-47-4337
山形県南陽市宮内 2940
11:00~14:00
定休日 / 月
駐車場 / 有 : 3 台



中華そば

山盛りの新鮮な具材が、麺を隠すほどふんだんに使用されていることが特徴のこちらの中華そば。ホロホロと口の中でほどけるチャーシュー、シャキシャキと歯ごたえのある新鮮な野菜がスープのコクと絡み合います。



中華飯店 楼蘭

地元でも人気の中華料理店。

明るい雰囲気、親しみやすい店内でいつでも気軽に中華を食べることが出来ます。

昼はランチ、夜は夕食や宴会で昼も夜も楽しむ事ができるこちらのお店のラーメンをいろいろなシーンでぜひご堪能ください。



中華飯店 楼蘭

☎ 0238-47-5125
山形県南陽市宮内 232-5
11:00~14:00/17:30~21:00
(L.O 20:30)
定休日 / 火
駐車場 / 有 : 10 台



海鮮湯麺

あっさり、とろ〜りの熱々スープから顔を覗かせる色とりどりの野菜と海鮮のラーメン。なんとスープは10時間かけて鶏からとったダシを使用。希少な鶏だけを使用することによって、うまみやダシの出る量が全く違ってくるのだとか。



個性的な店名と驚きのラーメン！一度は食べたいマーボーめん ハイラーめんデス宮内店

個性的な店名とひよこのキャラクターが印字された店先の暖簾が印象的なチェーン店。

夜の宮内、ラーメンの終着駅。

気になってはいたもの、行ってみる機会が無かったというあなたも、一度訪れてみては？



ハイラーめんデス宮内店

☎ 0238-47-5755
山形県南陽市宮内 1021
11:00~14:00/17:30~23:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 有 : 10 台



マーボーめん

メニュー名を聞いただけで頼んでしまいたくなるような独創的なこちらのラーメン。通常のダシに代わりマーボーダレが溶け込んだコク深いスープが絶品です。普通のラーメンにはもう飽きてしまった、一味違うラーメンが食べてみたいという邁のあなたにおすすめしたい一品です。



笑顔で元気の良いお店。絶妙な旨味を引き出す深いコク まるひろ

まるくひろやかに、笑顔で元気のいい接客がモットーというこちらのお店。

冬期間限定の淡雪ラーメンは、地元の酒蔵「東の麓酒造(有)」の酒かすを、十分間溶かして煮立たせ、豚骨と鶏がらスープを加え、味噌をトッピング。最初は塩ラーメン、溶かせば味噌ラーメンと味の変化を楽しめる逸品です。



まるひろ

☎ 0238-47-4420
山形県南陽市宮内 1017-4
11:00~14:30/17:30~19:30
定休日 / 木
駐車場 / 有 : 20台



味噌ラーメン

コクが引き立つ味噌スープが特徴の味噌ラーメン。味噌ならではのこってりとした見た目は裏腹に、まろやかな味わいのスープが太麺との相性抜群です。こちらのお店が味噌ラーメン必見と呼ばれるようになった所以の一杯です。



暖簾分けし引き継いだ創業六十年以上の味

三浦屋そばや

昭和二十九年から創業六十年以上という長い歴史を刻んできた宮内駅前のお店。

初代が修行に励んでいた店から暖簾分けし、現在に至ります。

味の歴史を感じる、ここでしか食べられない中華そばの味は長年愛され続けています。



三浦屋そばや

☎ 0238-47-2440
山形市南陽市宮内 2872-4
11:00~19:30
定休日 / 木
駐車場 / 無



カレーラーメン

和風だし中華風のブレンドスープにカレーを合わせたこってりスープがたまらない一品。カレーのスパイシーな味わいの中に香る、豚骨や魚介でとった独特の風味が引き立ちます。がっつりとした一杯でお腹を満たしたい時に最適のメニューです。



麺屋 葵

オリジナルテイならどこにも負けません。人気店の味とこだわりをご堪能あれ
 常に新しい味を追求し、
 他にはないオリジナルの
 ラーメンを提供しているお
 店。

新しいメニューが完成す
 ると、その味を求める常連
 客が開店前から列を作るほ
 どの人気店です。
 独自のなラーメンを食べ
 てみたい方は、ぜひ一度足
 を運んでみてください。



麺屋 葵

☎ 0238-49-7535
 山形県南陽市宮内 4549-2
 11:00~14:30
 17:00~19:50(水木金土日のみ)
 定休日 / 不定休
 駐車場 / 有: 24 台



二代目担々麺

クリーミーで、こってりとした美味しさが舌を唸らせる、こちら
 のお店でしか味わえない絶品スープ。鶏ガラや豚骨のダシがきい
 たスープに、芝麻醤のタレが程よく溶け合い独特の風味を奏でま
 す。ブリッとしたモチモチの麺に濃厚なスープを絡め、熱々の肉
 そぼろと一緒に召し上がれ。



煮干の効いたスープにつける食べ応えある太麺に注目 ラーメン正吾さん

南陽市民体育館近くの県
 道赤湯宮内線沿いにあるこ
 ちらのお店は、つけ麺が名
 物メニュー。

父親の代から店名をもら
 い二代目として営業してお
 り、親子二代にわたるラー
 メンの味、深みを感じます。



ラーメン正吾さん

☎ 0238-49-8222
 山形県南陽市宮内 137
 11:30~14:30
 定休日 / 不定休
 駐車場 / 有: 6 台



しょうゆラーメン

お手ごろ価格で食べることができる醤油ラーメン。ロールタイプ
 の大きなチャーシューは脂身がふりっとしていて絶品。ネギ、な
 らと、わかめ、メンマといったスタンダードな具材が豚骨と鶏が
 らダシの味を引き立てます。味わい深いラーメンです。



餅入りラーメン? ドライブインの絶品グルメ ドライブイン吾助

国道399号沿いに位置する
ドライブインとして有名な
お店。

お餅や定食にも力を入れて
いるというだけあって、
こちらのラーメンにはなん
とお餅が入っています。

スープとお餅の絶妙なバ
ランスが奏でるこだわりの
味を一度体験してみません
か?



ドライブイン吾助

☎ 0238-45-3321
山形県南陽市漆山 1053-1
11:00~17:00
定休日 / 火
駐車場 / 有 : 100 台
(大型 20 台)



餅入り中華

その名の通り、丸いお餅が2つトッピングされているインパクト
大のラーメン。豚骨と魚介の旨味がきいたあっさりスープに浸し
て食べるお餅が旨い。食べ応え満点のラーメンです。



白いラーメン!? 驚きのこってりまるやかなスープに注目 花ぐるまラーメン

木造のカントリーな雰
囲が印象的なお店。おすす
めは何と言ってもインパ
ク大の「北の国ラーメン」。
牛乳バターと味噌とい
ういしさの新発見から生ま
れた店舗一押しラーメン
を一度は食べてみてくださ
い。



花ぐるまラーメン

☎ 0238-45-3488
山形県南陽市漆山 1316-1
11:30~14:30
17:30~20:00 (金土日のみ)
定休日 / 不定休
駐車場 / 有 : 6 台



北の国ラーメン

北国ならではの「こんなラーメンあったらいいな」という夢がぎゅっ
と詰まった一品。スープに中太の麺を絡めていただくと牛乳のまる
やかで優しい風味が口いっぱいに広がります。味噌ベースのタレに
牛乳を混ぜ、濃厚なバターを溶かした熱々のスープは寒い日にぜひ
味わっていただきたいものです。



隣町からも出前殺到！王道ラーメンが食べたくなったらここ！ 嶋屋食堂

「お客さんの「うまい！」を引き出すべく、店主のストイックな試行錯誤から生まれた絶品の醤油ラーメンが人気のお店。こだわりの自家製ネギの甘みをご賞味あれ。



嶋屋食堂

☎ 0238-43-5647
山形県南陽市宮崎 828
11:00 ~ 14:30 / 16:30 ~ 19:00
定休日 / 水
駐車場 / 有 : 6 台



中華そば

シンプルな見た目ながら、チャーシュー、スープなど隅々まで、店主の丁寧な仕事が行き届いている一品。特にトッピングのネギは自家栽培したものを使用するこだわりぶりです。スープは試行錯誤を繰り返し完成された自慢の味とのこと。



企業秘密の麺がおいしさの秘訣 どんぐり屋

赤湯駅前にあるこちらの
お店。
オリジナルテイ溢れる
ラーメンは独自のレシピか
ら編み出されたことでしか
食べられないメニューば
かり。

南陽市では数少ないあご
だしのスープと企業秘密の
麺の組み合わせをぜひご
堪能ください。



どんぐり屋

☎ 0238-43-2689
山形県南陽市郡山 1090-4
ダイイチコーポ IF 102 号室
11:00~14:00/16:00~20:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 有 : 3 台



どんぐり屋オリジナル正油ラーメン

最大の特徴は、市内ラーメン店のなかでも「最細」クラスの極細ちぢれ麺。醤油ベースの魚のだしスープに、たくさんの玉ねぎのみじん切りを加えることにより、あっさり、さっぱり、後味まったり仕上げた逸品です。ぜひご賞味ください。



みづき庵

鶏ガラのうまみが染み渡るあつさりスープ

手打ちそばがおいしいと
有名なこちらのお店は、中
華も絶品。
暖簾をくぐると、あたた
かい雰囲気の内店が迎え入
れてくれます。
店のこだわりは試行錯誤
の上に作り上げたスープに
最もよく合う麺。



みづき庵

☎ 0238-43-8669
山形県南陽市鍋田1985-1
11:00~15:00
定休日 / 月
駐車場 / 有 : 15 台



肉中華

醤油の深い香りと鶏ガラの味わいが口いっぱいに広がります。口溶けの良い鶏肉が贅沢に使われ、食べ応えのあるボリュームです。お肉の苦手な方は、味付けしたタケノコに変更可です。



麺屋 幸来軒

優しい味づくりでお子様からご年配の方まで

ラーメン店らしからぬ、
モダンでお洒落な内装が魅
力のこちらのお店。
一人客や女性客も気軽に
訪れやすいような印象を受
けました。

ラーメン作りで常に心が
けているのは、長く愛され
ような味作りなのだろう。
あつさりや寄り添うよう
な優しいスープの味にご注
目ください。



麺屋 幸来軒

☎ 0238-43-3608
山形県南陽市郡山 1209-2
11:00~14:00/17:00~19:00
定休日 / 水
駐車場 / 有 : 10 台



中華そば

香ばしい醤油の風味がダンと混ざり合い、独特のうまみをつくりだします。モチモチの自家製中太麺が魚介系・動物系のダブルスープとの相性抜群。優しくも味わい深く、上品なラーメンの味をご堪能あれ。



らーめん 困ろり

蒲生田にお店を構えるこちらのラーメンは、平成二十一年オープンの新進気鋭の新生ラーメン店。
開店当初からたちまち人気店となり今に至ります。
優しくもコクがあるスープとスタンダードな辛味噌、青海苔の調和をご堪能あれ。



らーめん 困ろり

☎ 0238-45-3493
山形県南陽市蒲生田 885
11:30~15:00/17:00~20:00
定休日 / 火
駐車場 / 有 : 15 台



みそラーメン

白味噌ベースのあっさりとしたスープにダシのうまみが効いているのが特徴。白胡麻、青海苔といったダシの引き立て役がスープに深みを出し、胡椒で味が引き締められています。ホロホロと厚みのあるチャーシューを口いっぱい頬張ると、たまらない美味しさが広がります。



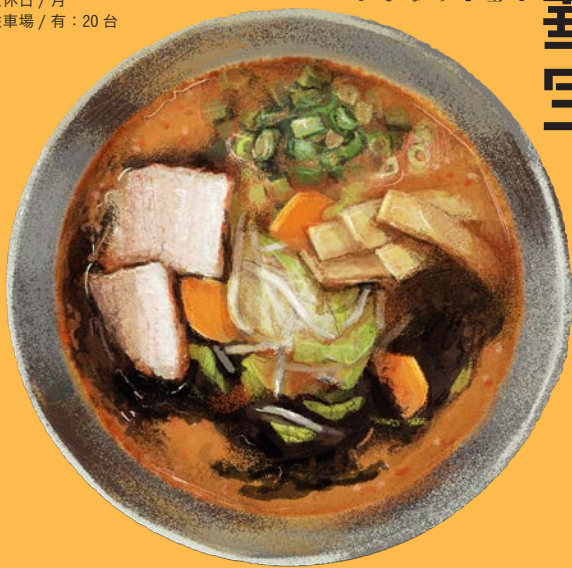
らあ麺 華宝

笑顔に出会えるお店 黒マー油の風味がきいた濃厚スープが絶品
観葉植物や味わいのある手書きメニューなど、店主のアットホームな店作りを感じます。一度味わったらまた訪れたくなる、そんなお店の温かい雰囲気とともにラーメンをご賞味ください。



らあ麺 華宝

☎ 0238-43-5526
山形県南陽市郡山 945-12
11:00-14:30/16:30-19:00
定休日 / 月
駐車場 / 有 : 20 台



黒マー油入り旨辛みそとんこつラーメン

マー油の香りが効いた濃厚とんこつスープが特徴。とんこつラーメンとビリ辛味噌のkokori深い組合せがクセになる一品です。柔らかく厚みがあるチャーシューが美味で、とんこつラーメンをこよなく愛する店主のこだわりを感じます。



らーめん館くめ

相性抜群のネギ・ニラを使ったスタミナラーメン

ひらがな二文字の印象的な店名が目印のお店。

こちらではニラ、ネギといったスタミナたっぷりぶり具材が使われた栄養満点のネギみそラーメンが有名です。

地元ならではのラーメンとスタミナ野菜が織りなす抜群のハーモニーをご堪能あれ。



らーめん館くめ

☎ 0238-43-6940
山形県南陽市高梨 472-1
11:30~20:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 有：12台



ネギみそラーメン

味噌本来の味が引き立つ味わい深いスープと青ネギのさわやかな風味が抜群の組み合わせ。厚みのあるチャーシューは、トロトロとした甘みのある脂が贅沢な味わいを作り上げています。栄養補給したい時には、ぜひこちらのラーメンをご賞味ください。



サクサク食感が堪らない、絶品ゲソ天のラーメン

国道113号沿いのドライブインとしても有名なお店。

現在は名前を変え、食事処八千代としてラーメンや定食等を提供し続けています。

豊富なメニューとゆったりくつろげる店内で、気の向くままにラーメンの美味しさを味わってみては？



食事処八千代

☎ 0238-47-5203
山形県南陽市梨郷 625
11:00~19:00
定休日 / 不定休
駐車場 / 有：25台



味付きゲソ天ラーメン

ボリュームなゲソ天とチャーシューが贅沢にのった、大満足の一品。醤油の旨味が効いたおいしいスープにゲソ天をつけていただくのが堪りません。塩でいただくゲソ天とは、一味違った楽しみ方ができます。





きっかけは、南陽市の地方創生総合戦略の策定でした。

平成二十六年十月に市内三中学校と南陽高等学校の全生徒を対象に行ったアンケート。「他県・他市町の方に教えてあげたいもの」の上位にラーメンがランクインし、平成二十七年に市若手職員と公募で募った市民の皆さんの「みらい戦略チーム」でも南陽市の強みとしてラーメンがあげられました。



南陽市では、お客様がいらつしやるとラーメンの出前でもおもてなし。子供心にも、「お客様ラーメンが食べられる。」そんな環境で育った南陽市民にとってのまさにソウルフードのひとつ。

長く住み続けていると、当たり前前に感じてしまう地元の魅力。子供たちと若い人たちは気づいていたようです。



若者の視点から飛び出した南陽市役所ラーメン課R&Rプロジェクト。

R&Rは、ラーメン革命を意味し、既成概念を超え、南陽市のラーメンを主役にしたまちづくりを実践する思いを込めたプロジェクトであります。



南陽市のラーメンの知名度UP策を行い、交流人口を増加させ、『ラーメンといえば南陽市』。南陽市が、山形県のラーメン観光の先頭を走っているように今後も取り組んでまいります。



結びに、若者の視点を入れてこれまでにないようなマップを目指し、南陽市出身の東北芸術工科大学の赤沼明男准教授の監修のもと、同大学生に取材からデザインまで行っていたきました。また、取材の御協力いただきましたお店に感謝申し上げます。

ラーメンマップ『なんようしのラーメン』をお供に、ぜひ南陽市の多種多様なラーメンを食してください。きっと自分に合うラーメンに出会うことができますと思います。

平成二十九年三月

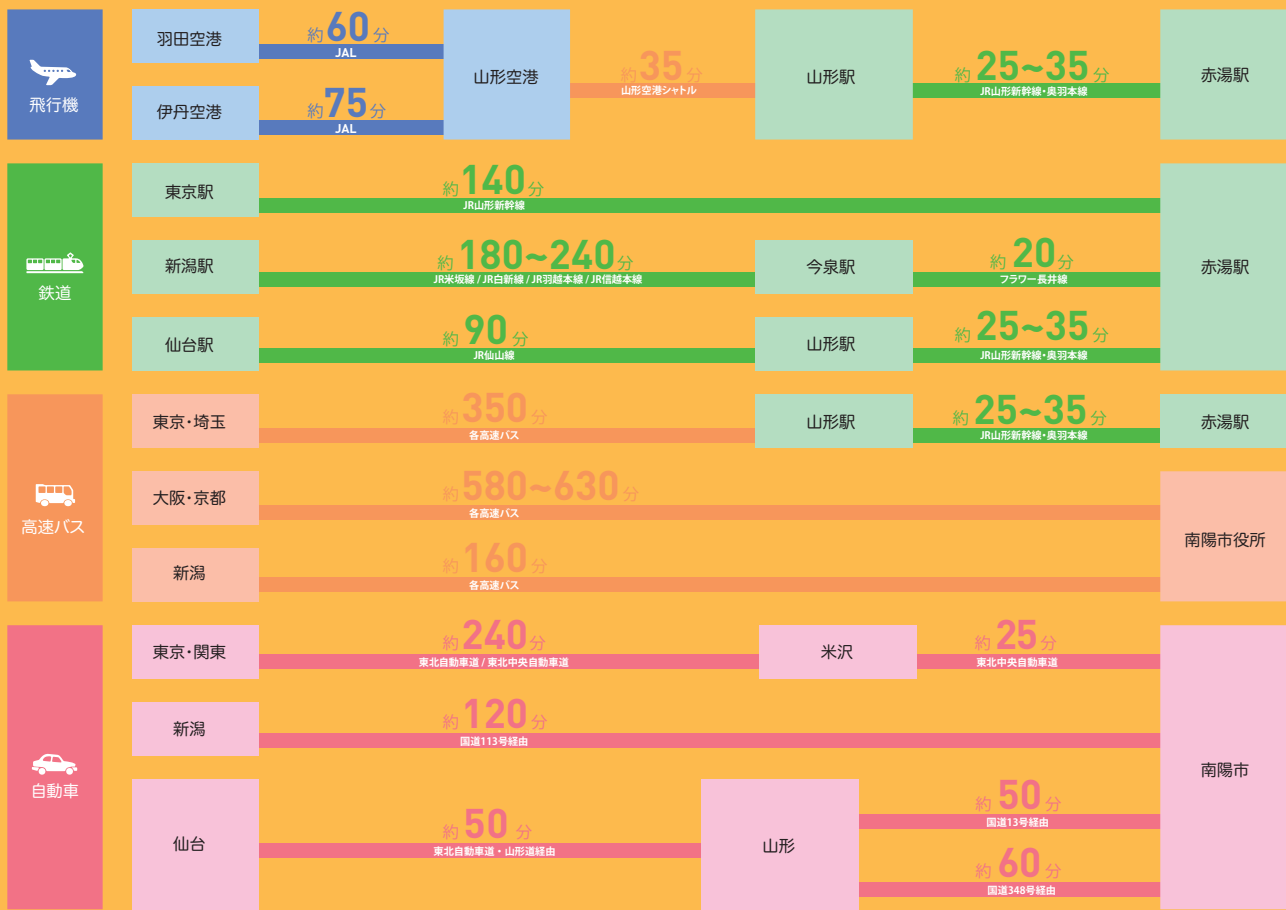
南陽市役所ラーメン課R&Rプロジェクト実行委員会

MAPのみ掲載店 店舗情報



| No. 店舗 | 地区 | 住所 |
|-----------------|----|-----------------------|
| 赤湯地区 | | |
| ⑱ 幸楽苑 イオンタウン南陽店 | 赤湯 | 南陽市赤湯 3074-1 イオンタウン南陽 |
| ⑲ さかえ食堂 | 赤湯 | 南陽市赤湯 196-5 |
| ⑳ 小龍姫 | 赤湯 | 南陽市赤湯 417-2 |
| ㉑ ハイラーメンデス赤湯店 | 赤湯 | 南陽市赤湯 3126 |
| ㉒ やぶそば | 赤湯 | 南陽市赤湯 1014-1 |
| ㉓ 龍上海栄町支店 | 赤湯 | 南陽市赤湯 420-12 |
| ㉔ ラーメンみあか | 赤湯 | 南陽市栢塚 1970-1 |
| ㉕ 幸ひら | 赤湯 | 南陽市赤湯 417-12 |
| 漆山・沖郷 | | |
| ⑪ うめつ食堂 | 漆山 | 南陽市池黒 1395 |
| ⑫ ドライブインひろ | 漆山 | 南陽市漆山 1065-1 |
| ⑬ ら〜めんはうす一楽 | 沖郷 | 南陽市若狭郷屋 521-4 |
| 宮内地区 | | |
| ⑨ 龍上海宮内支店 | 宮内 | 南陽市宮内 375-2 |
| ⑩ よりみち | 宮内 | 南陽市宮内 3084 |

南陽市へのアクセス







なんようしのラーメン

2021年3月 第三版発行

発行 南陽市役所ラーメン課 R&R プロジェクト実行委員会
(事務局 南陽市みらい戦略課)
〒999-2292 山形県南陽市三間通 436-1

協力 東北芸術工科大学グラフィックデザイン学科

監修 赤沼 明男 (准教授)

イラスト 尾形 晴香

取材 笹原 春佳
山口 実央
小野寺 雄太郎
菊池 大世
峰村 巧光
鈴木 那奈
富岡 唯

※本文中のラーメンイメージは全てイラストレーションです。

※令和2年10月1日現在の情報です。

