

ASSARI KOTTERI



新潟市東区

SHINASOBA 蛸々樹

配色にもこだわっている彩りの良さ。スープは醤油本来のストレートな味と香りが爽しめ、麺はかなり細麺。バラチャーシューとローストポークの2種類はタイプの違った味を楽しめる。

琥珀重ね醤油あじたま
630円 (税込)



新潟市中央区

元祖支那そば 信吉屋

新潟5大ラーメンのひとつ「新潟あっさり醤油ラーメン」を代表する老舗。煮干しの香る透明度の高い澄んだスープと細麺が特徴の中華そばに、行列が絶えない。

支那そば (普通) 600円 (税込)



新潟市西区

太陽

色合いに澄んだ煮干しが香るスープ。極細麺をすすると、まるやかな甘みとうま味を感じる。人気の「らーめん・半チャーハンセット」は、あっさりらーめんに濃い味付けのチャーハンがベストマッチ。

らーめん 580円 (税込)

あっさり、こってり、どっちが今日の気分？

Which do you like?

新潟市西区

麺者風天 小針店

まぜそばで人気の「風天」2号店。「シゲキ足りてる?」を合言葉に、人気は辛くて痺れる味噌ラーメン、激辛唐辛子「超鬼殺し」、痺れる山椒を加えシビカラだ。

シビカラ味噌ラーメン
870円 (税込)



新潟市西区

Ramen おこじよ

「他店にはないラーメンを提供したい」と語るご主人。味噌本来のうま味を味わってもらいたいと、余分なものを足さずに仕上げたスープ。最後は表面を火で炙って提供。

札幌MISO特製3種の炙りチャーシュー麺 950円 (税込)

新潟市中央区

東横 紫竹山店

新潟5大ラーメン「新潟濃厚味噌ラーメン」を代表する店。スープはとにかく濃厚で、麺は極太。別に用意される割りスープで好みの濃さに調節して食べるスタイル。

特製野菜みそラーメン 990円 (税込)



トロットと卵とジューシーな鶏肉！親子丼特集



甘くて贅沢なカフェタイムのデザート。甘くて贅沢なカフェタイムのデザート。



パクチニスト必見の、新潟のパクチー料理特集



肉×パンの安定感抜群のウマさ！肉パン特集



他にもグルメ特集&店舗情報が充実！



Najilabo

Najilabo のグルメコーナー「NIIGATA KITCHEN」では、季節にあわせた新潟のおすすめグルメ特集を掲載中です。

RAMEN IN THE CITY

That ramen is very delicious.

ダイエットを気にしてヘルシーなランチにシフトチェンジしつつも、ときどき無性に食べたいくなる「ラーメン」。お昼ときはもちろんのこと、夜のラーメンやお酒を飲んだあとのラーメンも実に恋しい存在です。今回のNajilabo PAPERはラーメン特集。ウェブの人気連載「ラーメンマニア」から厳選した8店と、あっさり/こってりの人気店紹介です。やっぱりラーメンが好き！

contents

今回のテーマは、ラーメン！

RAMEN IN THE CITY

激戦区・新潟のラーメン特集
こってりSELECTION
あっさりSELECTION
編集部が個人的に好きなラーメン屋さん

NEW OPEN 新店情報

編集部が個人的に好きなラーメン屋さん



PRIVATE RECOMMEND

編集部が個人的に好きなラーメン店を勝手に紹介します。



Shota Kondo

関屋 福来亭

新潟市西区にある「関屋 福来亭」が一番落ち着くラーメン店。元々は関屋駅前でしたが、最近移転して西区(自宅の近く)にやってきました。蒸気系ラーメンを長年提供し、かれこれ10年以上お世話になっています。店主さんとはプライベートでも交流があり、若い頃は「大盛りラーメンと炒飯を食べてみる」と言われ、友人とフードファイトをした覚えがあります。長年通っているからこそオーダー方法は内緒です。



Takahiro Sudo

ちゅんり

新発田市の国道7号沿いから少し外れたところにある隠れ家的ラーメン屋「ちゅんり」がマイベストです。ここの担々麺は絶品。ちゅんり辛いスープに麺がよく合い、上に乗っているあらが食感にアクセントを加えて食を進めます。調味料が豊富で、後半に刻みニンニクを加えて食べるのが個人的マスト。早めに来たら数量限定のまーぼー一弁を注文するのもオススメです。



Aika Igawa

だるま食堂/俺のラーメン ジョー

新潟市西区小新インター下りですぐ、「だるま食堂」の「鶏白湯(こってり太麺)」が大好き！とにかく好き！優しい味なのに濃厚で食べ飽きない、濃いめ鶏白湯スープ！あおさトッピングが絶対おすすめ！ここに勝る鶏白湯はあるのかと、色んなラーメンを食べたけどやっぱりナンバーワンです。系統は違うけど、新潟市南区白根にある「俺のラーメンジョー」の「濃厚中華」も、数多く存在する魚介系スープのラーメンでは一番好き！



Kazuaki Yamazaki

三吉屋本店

新潟市中央区の老舗「三吉屋本店」をお薦めしたいと思います。新潟5大ラーメンの一つ「新潟あっさりラーメン」の華頭に挙げられる名店です。琥珀色に透き通ったスープは、あっさりしているだけではなく、後から油のコクががツンと追い掛けてきます。トッピングのメンマやチャーシューはおおしめですが麺やスープが邪魔しない脇役に徹しています。いるいるなラーメンを食べて、ちょっと疲れたなっていう時に食べたいラーメンです。



Nobuhiko Hori

ラーメン まっくろしゃ 本店

ラーメン まっくろしゃ 本店 /SHINASOBA 蛸々樹 SASAKI
新潟市中央区「ラーメン まっくろしゃ 本店」の塩ラーメンが絶品！エビとタイの風味を堪能できるスープに、トトロの厚いチャーシュー、甘辛くてとんでもなく幅の広いメンマ、ネギと味玉がトッピングされています。コクのあるラーメン系ではコレが一番大好き。あっさり系のラーメンが食べたいときは新潟市東区の「SHINASOBA 蛸々樹」の琥珀重ね醤油味玉がうまい！



Masashi Fujita

夷露来/共進軒 万代店/白寿

あっさりラーメンが好きなのでよく行くのが新潟市西区、寺尾朝日道のT字路のところに「夷露来(いむら)」。琥珀中華そばに岩のりをトッピングして、スマホのニュースをチェックしながらズズズとすするのがいつものパターン。きらきらと光る笑いでて飲みやすいスープが気に入っています。街に出ると食べたくなるのが「共進軒 万代店」の北京風味ラーメンまたは麻婆麵。吉町だったら「白寿」のうま煮。



ショッピングアプリでお買物がもっと楽しく、もっと便利に。

スマートフォンアプリ始めました。

いつでもどこでも閲覧OK!

アプリだけの最新情報

お得なクーポン

オンラインストア簡単アクセス



伊勢丹STOREアプリ

App Store からダウンロード GET IT ON Google Play

アプリのダウンロード・ご利用に関して、個人情報の登録は不要です。 ※三越・伊勢丹オンラインストアのご利用はWEB会員のご登録が必要です。



伊勢丹 新潟 www.isetan.co.jp

© 2018 ISETAN MITSUKOSHI



はじめ土間家別邸

加茂産特別栽培米コヒシカリを釜戸で炊いたおにぎりをはじめ、新潟の地で育った食材の魅力を存分に引き出した料理、厳選された地酒が揃う「はじめ土間家別邸」が8月にオープン。朝はおにぎりの販売、昼はランチ営業、夜はお酒を楽しめたり。

はじめ土間家別邸 | 新潟市中央区米山1-1-15
025-383-8209 OP7:00~10:00,11:00~14:00,17:00~24:00 不定休



乃が美はなれ新潟店

「Yahoo!検索大賞2017 食品部門賞」に選ばれるほど注目されている生食パン専門店が、今年6月にオープン。最高級カナダ産小麦100%、卵不使用、低脂肪酸マーガリン使用など、こだわりの詰まった生食パンは焼かずしてもおいしく食べられる。

乃が美はなれ新潟店 | 新潟市中央区上近江2-19-6
025-278-7910 OP11:00~18:00 定休日/火曜



TREK Bicycle 新潟

ロードバイク、クロスバイク、マウンテンバイクのブランド「TREK(トレック)」の専門店。商品知識、整備力、サイズフィッティングなど、全ての面においてトップクラスのスタッフが対応。

TREK Bicycle 新潟 | 新潟市中央区堀之内42-13
025-288-6649 OP[平日]11:00~19:00 [土日祝]10:00~18:00 定休日/火曜

TAKE FREE やっほり ラーメンが大好き。 NAJILABO PAPER 2018 AUTUMN www.najilabo.net 24

Najilabo



RAMEN IN THE CITY

激戦区・新潟のラーメン店特集 2018



ラーメンマニア

in Najilabo <https://www.najilabo.net>

ラーメン・イン・ザ・シティ

激戦区・新潟のラーメン店特集 2018

RAMEN IN THE CITY NIIGATA RAMEN GUIDE 2018



新店がどんどんオープンし、レベルアップしていく新潟のラーメン。次はどこに行ってみる？今回は人気コーナー「ラーメンマニア」から厳選したみんな大好きラーメン店特集をお送りします。

Guide_Kazuaki Yamazaki (Najilabo)



とにかくトッピングのコストパフォーマンスの良さを一番の強みと感じる！サイドメニューもボリューム満点。近所にあったらいいなってお店です。



Yamazaki MEMO

1

コスパの高い充実のトッピング

閑静な住宅地にある「麺亭こがね」の「こがねらーめん」。店主も毎日ラーメンを食べることから「自分が飽きないラーメンにできなかった」とか。動物系スープと、昆布、煮干し等でとった魚介系スープを別々に作ってからひとつに合わせる黄金色に澄むスープが特徴。そしてポイントはトッピング。味玉、メンマ、ほうれん草、海苔、チャーシューは豚バラ、鶏、カモ燻製の3種類という豪華さ！

麺亭こがね
こがねらーめん
六五〇円(税込)

麺亭こがね | 新潟市南区大通黄金 2-7-4
025-201-6077 OP11:30~14:00、17:00~20:30
定休日/火曜 (祝日の場合は営業)

新潟市南区



味噌ラーメンの上にチーズ、トマトというちょっと変わった食材が乗る。ミスマッチなようで罪に誦和しているラーメン。インスタ映え確定！



Yamazaki MEMO

2

熟成味噌×チーズ×トマト！

北海道産味噌をメインに数種類の味噌をブレンドし熟成させたまるやかな風味の味噌ラーメン。スープの上ののっているチーズは試行錯誤の末、風味の良い削りたてパルメザンチーズ、ゴーダチーズ、とろけるチーズを選択。ツルツルシコシコした歯ごたえの中太細れ麺に、チーズとトマトが香り独特の美味しさを楽しめます。シメの追い飯リゾット (120円) も美味。

ラーメン わらぶく
味噌ラーメンしぐれ
七九〇円(税込)

ラーメン わらぶく | 新潟市東区寺山 3 丁目 4-8 025-278-7930
OP 平日/11:00~15:00 (L.O.14:30) 17:00~22:00 (L.O.21:30)
土日祝/11:00-22:00 (L.O.21:30) 定休日/月曜

新潟市東区



ラーメンの아트といっても過言ではない、きれいな中華そば。南魚沼まで行かずに食べられるようになって嬉しい限りです。



Yamazaki MEMO

3

見た目も味わいも美しい中華そば

南魚沼の人気店「麺処清水」が新潟駅前が登場。オススメは自慢のワンタンをトッピングした「肉わんたん中華そば」。運ばれて来た途端その美しさに思わず目を見張ります。琥珀色の透き通ったスープに沈む麺は同方向に流れるきれいなストレート麺。そしてトッピングが懐石料理のように上品に盛り付けられています。主役のワンタンは豚挽肉がぎっしり詰まり、プリッとした食感が最高です。

麺処清水 新潟駅前店
肉わんたん中華そば
八五〇円(税込)

麺処 清水 新潟駅前店 | 新潟市中央区花園 1 丁目 7-10 ホテルリブマックス 1F
025-250-7767 OP17:00~23:00
定休日/無休

新潟市中央区



ボリューム満点のラーメンです。大盛りを頼む際は注意しましょう。(笑) 野菜のシャキシャキした食感と、ピリ辛の辛味噌がとってやめられず！



Yamazaki MEMO

4

山盛り野菜の辛口味噌ラーメン

とにかく山盛りの野菜に驚かされるラーメン。キャベツ、モヤシ、ニンジン、キクラゲ、コーン…野菜が多すぎて、スープや麺が見えません。野菜は、強火で炒めているのでシャキシャキした食感で、野菜それぞれの歯ごたえやうま味を楽しめます。味噌スープは結構辛めですが、たくさん盛られている野菜の甘みと中和され、どんどん食べ進めてしまいます。野菜好きにオススメのラーメンです。

ラーメン いけやす
辛口野菜みそらーめん
八八〇円(税込)

ラーメン いけやす | 新潟市東区逢谷内 6-10-17
025-271-1612 OP11:00~15:00、17:00~21:00
定休日/無休

新潟市東区



まぜそばはトッピングのいろんな味が混ざり合っていて、具材同士の味のハーモニーが楽しめます。調味料を加えると味わいも変化！



Yamazaki MEMO

5

ボリューム満点のまぜそばが人気

期間限定メニューとして登場した「台湾まぜそば」。あまりの人気でレギュラーメニューに仲間入りをし、今では看板メニューになりました。味だけではなくボリュームもあり、高校生や大学生などの若い層に人気があるそうです。強いニラの香りが食欲をそそり、大きめにみじん切りされた玉ネギや、たっぷりの台湾ミンチや魚粉が味を主張してきます。

勝鬨屋 豊栄店
台湾まぜそば
九〇〇円(税込)

勝鬨屋 豊栄店 | 新潟市北区白新町 2-1-23
025-388-5858 OP11:00~14:00、17:00~1:50
定休日/火曜

新潟市北区



1.5玉の大盛りどころか、2玉の特盛までが無料で増量できるのはお得！あっさりしたスープと細麺なので特盛でもペロリと食べられます。



Yamazaki MEMO

6

煮干しあっさり+特大チャーシュー

きれいに透き通った餡色の清湯スープ。低温で時間をかけて抽出することで、煮干しの旨みを最大限に引き出します。トッピングはボリュームがあり、見た目にも強いインパクト。存在感があるチャーシューは丼の半分を占める大きさと、上火グリルで炙り余分な脂を落としているので、香ばしさとうま味をより感じることができます。麺は大盛 (1.5玉) も特盛 (2玉) どちらも無料で追加可能。

極み煮干しらあ麺
六八〇円(税込)

麺や真玄 | 新潟市中央区長潟 2-3-7
025-287-3770 OP11:00~15:00、17:30~21:00
定休日/不定休

新潟市中央区



「究極！四川麻婆担々麺」の濃厚で奥深い味わいは、麺を食べきった後にご飯でスープを食べ切りたいと思わせます。というわけでライスマ注文。



Yamazaki MEMO

7

何重にも合わさった味と香りの層

看板メニューの「四川担々麺」に麻婆豆腐をプラスした「究極！四川麻婆担々麺」。運ばれてきた途端、山椒をはじめとした香辛料の香りが食欲をかき立てます。スープは何重にも複雑に合わさった味と香りが厚い層をなし、味付ひき肉を自家製の合わせダレでしっかりと煮込んだ麻婆豆腐も絶品。手間をかけて作っているだけあって、奥深い味を感じ満足度は計り知れません。

中華麵食堂 かなみ屋
女池上山店
究極！四川麻婆担々麺
九八〇円(税込)

中華麵食堂 かなみ屋 女池上山店 | 新潟市中央区女池上山 2 丁目 17-15
025-288-5670 OP11:00~15:00、17:30~21:00
定休日/無休

新潟市中央区



濃厚な生姜醤油スープがガツンと直撃する、インパクトのあるラーメン。チャーシューが、麺やスープとよく絡みガツン食べられます。



Yamazaki MEMO

8

生姜香る長岡で当地ラーメン

濃い口醤油に生姜を効かせたスープが特徴で、豪雪の長岡発祥ならではの身体がポカポカするラーメン。豚骨、鶏ガラから丁寧に取った動物系スープには、煮込んで濃い口仕上げた特製の濃厚醤油ダレを合わせる。麺は自家製麺を使用し、ツルっとしつつもスープとよく絡み、生姜の香りを引き連れながら口へとスルスルと入っていきます。新潟 5 大ラーメンのひとつ「生姜醤油ラーメン」をぜひ！

正油らーめん さとう
七〇〇円(税込)

正油らーめん さとう | 新潟市中央区古町通 4 番町 632
025-229-6611 OP11:30~20:30
定休日/不定休

新潟市中央区



人気連載 ラーメンマニア

毎週金曜日更新

Najilabo では、週イチでお届けする新潟ラーメン紀行「ラーメンマニア」を連載中！編集部ヤマザキがラーメンを食べ歩いて毎週1店舗紹介する名物コーナー。激戦区である新潟のラーメン店を、定番人気店から新店、昔ながらのお店まで、全店制覇を目標に食べ続けます！

