



らあめん^{らあめん}

●藤沢駅 MAP P25-A

味は常に改良を重ね、現在はダシに黒豚や数種類の地鶏といった動物系にアサリなどの魚介系をブレンド。さらに乾燥野菜なども加えることで、味に奥行きを出している。

■藤沢市藤沢1034

☎なし

☒11:00~15:00(LO)※材料がなくなり次第終了 困④

☎※営業時間、定休日についてはTwitterを要確認 困④①②藤沢駅より徒歩8分

醤油 ¥950

弓削多醤油など3種をブレンドした醤油とスープのバランスが秀逸。トッピングの具材は時季により変更になる場合あり

ムール貝とアサリのダシが決め手



江乃華 JAPAN RAMEN

●江ノ島駅 MAP P25-E-1

沖縄料理店やイタリアンの店で腕を磨いた店主が営む店。動物系+魚介系のダブルスープで、魚介系には鹿児島のサバ節と高知のソウダ節をメインに、ムール貝とアサリをプラスしている。

■藤沢市片瀬海岸1-9-6 第二えのはビル2F ☎0466-66-8210

☒11:00~17:00(LO)※スープがなくなり次第終了 困④

☎①江ノ島駅より徒歩1分

特上醤油 ¥880

鶏の上品な旨味と魚介の風味のバランスが絶妙。醤油ダレには神奈川の地醤油4種と魚介エキスをブレンド



もちもち麺が濃厚つけ汁によく絡む!

麺屋 海心

●辻堂駅 MAP P24-B-3

魚介豚骨濃厚つけ麺と鶏白湯麺が評判の店。中太の麺はもちもちとコシがあり、食べ応え抜群。卓上にはスープ割り用のスープや生ニンニクなどが置かれ、自由に味わえる。

■藤沢市辻堂2-9-34

☎0466-86-5635

☒11:00~15:00、17:00~23:00、

④11:00~15:00、17:00~24:00、

⑤11:00~24:00、⑥11:00~23:00

(各LO) 困不定

☎①辻堂駅より徒歩1分

濃厚味玉つけ麺

¥930

濃厚でとろみのあるつけ汁は、やや甘めに仕上げている。魚介の旨味が溶け出し、中太の麺によく絡むので喉越しも抜群



ラーメン

湘南はラーメンも実力派の名店ぞろい。ランチに、ディナーの後のメに、個性豊かなメニューを味わおう!

RAMEN

うずとかみなり

●本鶴沼駅 MAP P24-B-3

辻堂の人気店が2022年に本鶴沼に移転オープン。移転に伴い記帳制を導入した。麺は主に北海道産小麦粉を使用した自家製で、そのおいしさが感じられるようにと、厳選素材で作る地鶏×和ダシの味わい深いスープを合わせている。

■藤沢市鶴沼桜が岡3-5-7

☎非公開

☒11:30~14:30(LO)

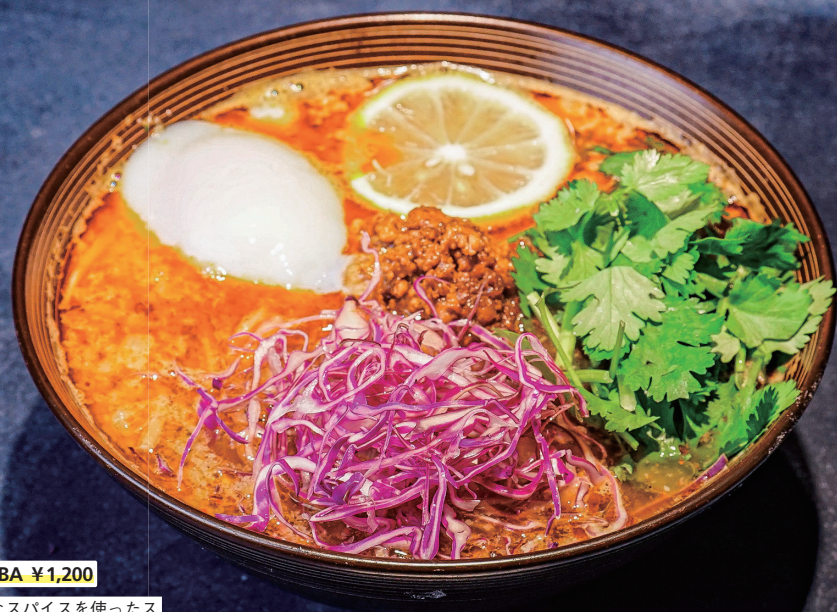
困④

☎①本鶴沼駅より徒歩1分



雷SOBA ¥1,200

多彩なスパイスを使ったスープに自家製「雷油」を加えた一杯。スパイスの香りとシビレが楽しめるエスニックテイストの旨辛麺は紫キャベツとパクチーが鮮やか



見た目も華やか!

自家製「雷油」の香りとシビレが光る旨辛麺

RAMEN