

# ラーメン食べ尽くし！

実はかなりの激戦区なんです！

名店&新店  
粒ぞろい



県内でも屈指のラーメン激戦区である藤沢の人気店を厳選。  
店主のこだわりがキラリと光る多彩な麺を紹介！



豚の旨味を自家製麺と共に食す

## ラーメン二郎 湘南藤沢店

●藤沢駅 MAP P24-C-3

湘南エリア唯一の「ラーメン二郎」。国産豚の新鮮な甘味が出たスープと、チャーシューの肉汁も入ったキレのある醤油がマッチする。店主の母親が手作りしたSUPERキムチ¥100も人気。

国藤沢市本町1-10-14 非公開  
☎11:00~14:30、17:00~21:00(各LO)  
☎※月に1~2回不定休あり  
☎☎☎藤沢駅より徒歩10分

⑩ラーメンぶた2枚 ¥900

つぎ足して作る旨味が詰まったスープに、オーション100%の自家製麺が合う。チャーシューは柔らか



## POINT

約90kgもの大量の豚の肉と骨を炊き出すスープは旨味全開

23.3/16  
OPEN



煮干しの旨味をじっくりと♪

## 煮干しらーめん 波乃にぼる

●藤沢駅 MAP P25-D-2

武蔵新城にある「煮干しらーめん 田中にぼる」の2号店。煮干しのダシの旨味を存分に味わえるスープは優しい味わい。店内はカフェのような雰囲気なので、気軽に入ることができる。

国藤沢市鶴沼橋1-1-14 非公開  
☎11:00~15:00、18:00~21:00、☎11:00~15:00(L0各15分前) ☎※、第4☎  
☎☎☎藤沢駅より徒歩4分



## POINT

千葉県・九十九里産の鮮度のいい煮干しを直接仕入れている

⑪古式煮干し醤油 ¥930

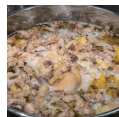
煮干しを昆布と共にじっくりと炊き出した雑味のないスープに、歯ごえのいい自家製麺が絡む



素材の味を生かした滋味ある一杯

⑫淡麗塩 ¥900

鶏清湯スープに、湘南はまぐりや煮干しなどを入れた塩ダレがマッチ。しなやかな麺と絡む



## POINT

スープは、阿波尾鶏の鶏ガラや親鶏の丸鶏、手羽先を炊き出す

ヨミックス ノードル  
53's Noodle

●湘南台駅 MAP P24-B-2

素材の旨味をじっくりと抽出した淡麗ラーメンが人気。煮干水のつけそば(醤油・塩)¥950、(真鯛)¥1,000、G系の豚そば¥850、イタリアン風のトマトまぜそば¥900などもあり。

国藤沢市湘南台2-1-1 ☎0466・47・9985  
☎11:00~14:30、17:30~21:00、  
全自☎11:00~15:00(各LO) ☎なし  
☎☎☎湘南台駅より徒歩1分



地元で愛されるコク深いラーメン

⑬特製醤油らー麺 ¥1,300

動物系スープに6種ブレンドの醤油がマッチした奥深い一杯。3種のチャーシューも絶品だ



## POINT

名古屋コーチンなどの地鶏や豚などを10時間炊き出すスープ

めんめん亭

●辻堂駅 MAP P24-B-3

今年で創業28年となる地元の人気店。鶏や豚骨、牛骨からとったスープは旨味が詰まっているがスッキリ。特製焼ギョーザ¥550やお子様らー麺¥550、ご飯もあり、家族で楽しめる。

国藤沢市辻堂新町2-17-8  
☎0466・36・5686  
☎11:30~15:00(L0) ☎☎  
☎☎☎辻堂駅よりバス↑明治中学校前から徒歩1分



巨大なハマグリが丼をおおう！

⑭大はまぐり塩らー麺 ¥1,380

大きなハマグリが入った一品。鮮魚ダシにハマグリはダシも加わり、さらに旨味が深くなる



## POINT

店主が仕入れる鮮魚。日により魚も替わるのでスープも変化

江の島らー麺 片瀬商店

●江ノ島駅 MAP P25-E-3

片瀬漁港の魚に魅了された店主が北海道から移住して始めた店。水揚げされた鮮魚のみで炊き出したスープは、魚のダシが濃密。北海道では定番のラーサラ(ラーメンサラダ)¥780もあり。

国藤沢市片瀬海岸1-4-7 ☎0466・66・8243  
☎11:30~22:30(L022:00)  
☎不定(不漁の場合などは休み)  
☎☎江ノ島駅より徒歩1分

