

# 室蘭のソウルフード! 室蘭 NO GULLY NO LIFE!

# カレーラーメン特集



スパイシーでトロミある濃厚なカレースープと北海道特有のちまみ種にチャーシュー、野菜やワカメなどが絶妙なハーモニーを奏でるカレーラーメン!

室蘭地域にある約50軒のラーメン店のうち、およそ6割のお店でカレーラーメンを提供している北海道屈指の「カレーラーメン王国」店舗ごとにオリジナルテイがあるスープや具材を楽しむ事ができます。色々なお店を食歩いてお気に入りを見つけてください!そしてB級グルメの代表となるようみんなんで応援しましょう!

## 華麗なる6ポイントラリー2016

開催期間 2016年5/14(土)~7/3日まで

期間中、加盟店にてお食事をして、ポイントカードに6ポイントを集めて応募してください。抽選で豪華賞品をプレゼント!

- ポイントカードは参加店にて無料で配布します。
- カレーラーメンで2ポイント、他メニューで1ポイントのスタンプを押印します。
- 高ポイントになったカードは、必要事項を記入の上、各店に備え付けの応募券に投函してください。
- ひとり何回でも応募できます。

綺麗なのぼり旗が自印です!

お食事処 味しん



●カレーラーメン 750円(税込)

スープの濃さ: さらさら スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市中央2-27-6  
営業時間 11:00~14:30  
17:00~20:00  
定休日 毎週月曜  
電話 0143-44-8736

お食事処 西口 味しん



●カレーラーメン 730円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市中島町 3-23-7  
営業時間 10:30~21:30  
定休日 第1・2・3水曜  
(祝日は除く)  
電話 0143-43-5848

若鶴 かりんレストラン



●カレーラーメン 970円(税込)

スープの濃さ: さらさら スープの辛さ: ★☆☆☆☆

室蘭市給納町 1-12-17  
営業時間 11:00~20:30(L)  
定休日 火曜日(祝祭日除く)  
電話 0143-27-3141

味の大王 室蘭本店



●カレーラーメン 750円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市中央町 2-9-3  
営業時間 11:00~20:30  
定休日 毎週火曜(祝日は営業)  
電話 0143-23-3434

いえん亭 中島店



●カレーラーメン 750円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市中島町 1-14-10  
営業時間 11:30~14:00  
18:00~24:00  
定休日 毎週日曜  
電話 0143-46-6505

隠れがたく (めん街裏)



●カレーラーメン 800円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

登別市若草町 4-12-4  
営業時間 昼の部 11:00~14:00  
夜の部 17:00~23:00(L)  
定休日 毎週月曜日  
電話 0143-87-2911

大黒屋 有限会社カネカン内



●大黒屋カレーラーメン 780円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市本輪西 3-3-15  
サンショップ内  
営業時間 11:00~14:00  
定休日 無休  
電話 0143-55-4311

いえん亭 伊達店



●カレーラーメン 800円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市輪西町 1-30-8  
営業時間 11:00~14:45(L)  
17:00~20:30(L)  
定休日 火曜日(祝日は営業)  
電話 0143-46-1770  
<http://www.rantantei.com>

いえん亭 伊達店



●カレーラーメン 750円(税込)

スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

伊達市大町 20-30  
営業時間 11:30~15:00  
17:00~20:00  
定休日 毎週水曜  
電話 0142-25-2222

室蘭カレーラーメンの元祖「味の大黒屋」本店1味ごみのバランスを大切にした秘伝のスープは濃厚でコクがあり、これぞ元祖と通称も囃らせます。自家製麺は3日以上熟成させ、スープをよく絡むちぢれ麺。こだわりのチャーシューは3つとり柔らかい肩ロースを使い、嬉しい厚切り肉食べます! 感で満たされます。歴史ある元祖の味をぜひお試しあれ。

スープは豚骨を長時間強火で作る白湯スープがベース。一口飲むと最初にパンチのあるスパイシーなカレーの味でもちやんとカレイスパイス・野菜・スープの旨みが程良くとまり飲み込むころにはまるやか〜大きめに切つてある長ネギとの相性もバツグン。お店自慢のバラ肉を丸めたチャーシューは箸で持てないほど柔らかく、やみつきになる一杯。

夜は居酒屋だけけど、ランチのカレーラーメンも大好評! キャベツ・きのこなど野菜がたっぷり盛り付けられ、チャーシューもピリッとしたスパイスでソースも濃厚なスープ! そして温泉たまご! これが一番の濃厚スパイスと一緒に麺と絡ませると、これが最高☆スパイシーなカレーとまろやかな温泉たまごってほんことに合う。季節になるとオーナーが作る家庭菜園の自家製野菜も使われますよ!

リースナブルな価格と食べ飽きない美味しさで人気の「大黒屋」。母がお肉屋さんと言う事もあり、スープに使うタシは鶏ガラ1味方したオリジナル、ゲンコツスープをブレンドしたオリジナル。丁寧に調合された自家製スパイスとの相性は絶妙で、香りが良くとても深みがある味わい。お楽しみチャーシューはバラと肩ロースの煮豚が2枚入っつけ!

スープは秘伝のタレに2種類の香辛料と調味料を絶妙にブレンドし、甘さ控えめで飽きのこない辛口カレーラーメン。濃厚だけれど後味スッキリのタレはちぢれ麺の相性も抜群で最後の一滴まで飲み干せますよ! じっくり煮込んだ自家製チャーシューも人気☆完食に自信のない方は麺が半分、スープは8割程のミニカレーラーメン(税込600円)もあつち!

とろ〜り濃厚なスープはコクがあり、しっかりとしたスパイシーな辛さ! 食べ過ぎて数分で顔に汗が... 辛さの調整は出来ませぬが、チヌカレーラーメンや辛さの苦手な方やお子様にもOKな辛くないカレーラーメンもありますので、安心して下さい! 道内産小麦100%使用の中太ちぢれ麺はコシが強く、スープとの絡みも良いのでしっかりと味わえますよ!