

室蘭のソウルフード! 室蘭 NO GULLY NO LIFE!

第2弾

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ぢれ麺にチャーシュー、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! 前回に引き続き室蘭カレーラーメン特集第2弾! 味にこだわる9店舗をご紹介します。今回の掲載店もただいま開催中の華麗なる6ポイントラリーに参加しているお店なので、この機会にお気に入りのお店を見つけてください!

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。

黄色いの返りが目印です!

ぶじ亭



●カレーラーメン 710円(税込)
スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市東町 2-17-8
営業時間 10:45 ~ 14:30
(スープがなくなり次第終了)
不定休
定休日 不定休
電話 0143-44-5644

じぶき屋



●カレーラーメン 700円(税込)
スープの濃さ: ささら スープの辛さ: ★☆☆☆☆

室蘭市高砂町 2-17-9
営業時間 11:30 ~ 21:00
定休日 毎週火曜(祝日は除く)
電話 0143-44-2611

らあめん鉄灯



●カレーラーメン 750円(税込)
スープの濃さ: ささら スープの辛さ: ★☆☆☆☆

室蘭市中島本町 1-4-4
モル工中島 1F
営業時間 11:00 ~ 20:00
定休日 年中無休
電話 0143-47-3900

前日から豚や鳥を仕込み、それを翌日野菜やフルーツをたっぷり使って濃厚で旨味の詰まったスープに仕上げます。種は2種類、ノーマル種ともちもち種からチョイス! 特注の真空ミキサーで練り上げた特製麺太ちぢれ種はコシが強く、その食感をご堪能あれ! チャーシューは厚くて大きい! 食へ応えがりますよ。ココだけで楽しめる味を是非!

旨いラーメンここあり!! 高砂町の住宅街に店舗を構える「じぶき屋」は天然素材にこだわった栄養満点のスープ! ささらとしたあっさり味のなかでカレーラーメン初心者の方でも美味しく食べられると評判です! トッピングは大きめで厚切りの柔らかチャーシュー、そしてワカメ。スープを最後まで飲み干すお客様が多いのも頷ける美味しさです。

スープベースは鶏白昆布、鶏カラ、豚骨、豚足、炒めた挽肉や玉ねぎ、にんじんそしてカレースパイスを加え、だしの風味を生かしたスープカレーの様なさんだしたカレーラーメン! 3時間煮込んだ自家製チャーシューは柔らかく、糸唐辛子や味付玉子、チンゲン菜も彩り綺麗! スープもあっさり辛くないので最後の一滴まで飲み干せちゃいますよ!

味の大王



●カレーラーメン 700円(税込)
スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市中島町 1-8-11
営業時間 11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 20:00
定休日 毎週火曜日(月曜不定休)
電話 0143-44-8801

ソフトな口当たりなのにピリツとした辛み☆中太ちぢれ種に強いとろみのスープがたっぷりと絡みつく! カレースープとの相性はバツグンで、とても食べやすいので初心者にはオススメです! やみつきさらスープの「ライトカレー」、濃厚「カレーラーメン」、濃厚「ヘビーカレー」と辛さは3パターン。少しずつ辛さのステップを上げていくのも面白いかも☆

さしぼろい



●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: ★★☆☆☆

室蘭市東町 2-16-8
営業時間 11:00 ~ 21:30
定休日 第1・2・3月曜(祝日は除く)
電話 0143-45-4531

味噌ラーメンが人気の「さしぼろい」! 今回は東中島のイチ押しカレーラーメン! さてその味は? 濃厚系味噌カレーとサッパリ系醤油カレーの2種類! とともにスープとしなやかな種が相合い、五感をくすぐるやみつき的美味さ! オリジナルのジャガビロシキがカリッと食感で、辛さとペーストマッチングスープ、具材、種の三位一体! を是非ご賞味あれ☆

いんごる



●室蘭カレーラーメン 750円(税込)
スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★☆☆☆☆

室蘭市東町 1-3-7
営業時間 11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 24:00
(スープがなくなり次第終了)
月曜(祝日は営業)
定休日 月曜(祝日は営業)
電話 0143-47-9959

スープは中島店の豚骨を強火で煮込ど豚骨系と対象的に、長時間コトコト煮込んで作る濁りの無い清湯スープがベース。スープを飲むと野菜の甘みとタシが長く取れたらスープの柔らかさが口に広がる! 後からじえんとる種独自に配合されたスパイシーなカレーの味ももちろんお店自慢の大きく柔らかいチャーシューも絶品。中島店と食べ比べも楽しそうですね☆

竹よし



●カレーラーメン 740円(税込)
スープの濃さ: 濃厚 スープの辛さ: ★★☆☆☆

室蘭市宮の森町 3-9-4
営業時間 11:00 ~ 15:20
17:00 ~ 20:20
定休日 月曜日
電話 0143-47-2888

玉ねぎをじっくり炒めた自然の甘さに果物をミックスしたとろみのあるスープ。じっくりと煮込んだタシと合わせ、種はスープに絡み合うオリジナルの中太ちぢれ種。自然食材の甘さとカレーの辛さが絶妙のバランスでココの効いたスープはやみつき間違いなし! カレーラーメンセットはライス・餃子3個・サラダ・漬物がついて550円(税込)お得です!

味の小舟



●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: ★★☆☆☆

室蘭市絵舳町 2-8-13
営業時間 11:30 ~ 14:30(L01:15)
17:30 ~ 22:30(L02:145)
定休日 毎週月曜、第3火曜(祝日の場合は翌日)
電話 0143-27-4538

見ただけで濃厚さが伝わってくる! スーパー豚骨、昆布、野菜で出汁を取り、特製カレースパイスで作っています。とろみが強く、スパイシーなスープは旨味が凝縮! この旨味の隠し味は、大量の炒めた玉ねぎとコナツツミルク。種はコシのある中太ちぢれ種。チャーシューも柔らかくて美味しい! なっカレーラーメンはリンチのなまひ、ご注意ください!

いんごる



●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: ★★☆☆☆

登別市若舳町 2-22-6
営業時間 11:00 ~ 21:00
定休日 毎週火曜日
電話 0142-87-2889

豚・野菜・昆布などをベースに最適な割合でスパイスを調合し、とろみのあるカレースープを作りました。その香りが食欲を爆発させます! 厚切りで柔らかいチャーシューも大気度、チャーシューカレーラーメンを頼む方も多いのだとか。スパイシーな辛さの中に、まるやかさを感じさせるスープは、辛いけれど旨い! 連日の大雨もわくも理解できるお店!