

麺家 みつか

読者プレゼント 4



辛味噌ラーメン 750円(税込)



「麺家みつか」のラーメンは6時間かけて作る魚介系×動物系×野菜のトリプルスープが決め手!それにコチュジャンなど5~6種類の辛味香辛料を混ぜ合わせ、コクがあるのにさっぱりしている辛味噌ラーメン。たっぷり入ったすりゴマでマイルド感をアップ♪辛いのが得意じゃなくても最後まで美味しく頂けます。3種類の道産小麦をブレンドした自家製麺は添加物無しの中太ちぢれ麺、ツルッ!もちっ!で、スープとの相性バツグン☆一度食べるとやめられない味です!

●くさぶえ公園
●登別市新生町3-15-6
●登別店
●美容室 ゲオ ●登録別店
●アンジェリック

●みつか

●時 11:00-20:30
●休 不定休

●電 0143-83-4699

麺処 そめいよしの 登別店

読者プレゼント 5



辛味噌ラーメン 850円(税込)



<一生懸命営業中>の手書き看板が目を引くラーメン屋さん「麺処そめいよしの」。今回のお題、旨辛は辛味噌ラーメン!丁寧に下処理を施したゲンコツとバラ骨を約8時間炊き込んで旨味を抽出した上品な白湯スープに、香味と野菜の甘み、そしてオリジナル味噌。一口目はコクのある味噌ラーメンと思いきや、辛さが後からジワジワとやってきて体の芯から温まる一杯! 店長イチオシ、看板料理の2種類のチャーシューがゴロッと入ったゴロチャーラーメンもヨロシク☆

●そめいよしの 登別店
●ワンズオン
●田中時計店 オート パーツウチダ

●登別市美園町3-4-14
●電 0143-50-6741
●時 11:00-21:00
●休 不定休
●HP somei-yoshino.jp

蘭たん亭

読者プレゼント 6



ピリ辛みそラーメン 780円(税込)



●輪西 交番
●わにし薬局
●蘭たん亭

●室蘭市輪西町1-30-8
●電 0143-46-1770
●時 昼 11:00-14:45 (L.O.)
●夜 17:00-20:30 (L.O.)
●休 火曜日※火曜日が祝日の場合は営業
●HP rantantei.com

カレーラーメンだけじゃなく、実はピリ辛味噌ラーメンのファンも多いんです☆豚骨ベースのスープはコクがあり、味噌の甘みに特製辛味ダレの辛さをプラス。プリプリ食感の中太縮れ麺はスープに絡む!一口目はそのまま食べてうーん、好みの辛さに近づいてきた! 半分くらい食べて更に投入!じんわりと額に汗...体の芯からぽかぽか!好みに合わせて辛さを調節できるから誰でも安心!お得なセットメニューもありますよ!

読者プレゼント
いずれかの掲載店舗で使える「お食事券」を各2名様に抽選でプレゼント!!
※くわしくはプレゼント枠をみてネッ!

ピリッと旨辛ラーメン店

辛いけど旨い!そういう辛さに出会った時つて、ある種の感動を覚えたりします。辛いのはあまり好きじゃないんだけど、思いながら、でもなんだか美味しくてやめられない!今日はラーメンからその旨辛を探してきました!冷たい外気から逃れて熱々スープをすする幸せ!しかも辛味がより一層カラダを温めてくれます☆あなたが旨い!辛い!また食べたい!と思うラーメンはどこかな?

火山ラーメン

読者プレゼント 1



火山ラーメン(辛みそ) 1,200円(税込)
※冬期間は駐車場が無料☆



有珠山ロープウェイ乗り場の横、その名も「火山ラーメン」。メニューもそのまま火山ラーメン!スーパ一面が真っ赤なラーメンに正直ビビリ気味...なんだがリアルだわあ。中太ちぢれ麺を恐る恐る一口。あれ?辛いけど、辛くない。コクが効いたスープは箸がススム!見た目はまさに火山のよう。糸とうがらしがイイ演出♪トッピングの溶岩たまごは味のままにサッと揚げているので旨味凝縮! 2月24、25日は昭和祈山国際雪合戦開催。火山ラーメンで観客も選手も熱い日に!

●昭和祈山 道南バス停 ●火山 ラーメン ●有珠山 ●ロープウェイ ●豊香館 ●有珠山 ●ロープウェイ

●有珠郡杜若町字昭和祈山184-5
●有珠山ロープウェイ乗り場横
●電 0142-75-3113
●時 11:00-15:00
●休 不定休

室蘭らあめん 鐵灯

読者プレゼント 3



鐵灯火鍋風らーめん 800円(税込)



●ジョイ フォード ●モルエ中島 3棟 ●モルエ中島 A棟 ●ドコモ ●ピッコロ パン

●室蘭市中島本町1-4-4
●モルエ中島A棟 1F
●電 0143-47-3900
●時 11:00-20:00
●休 年中無休※元旦のみ休業



読者プレゼント 2

伊達店 辛味噌ラーメン 750円(税込)



「山岡家」の辛味噌ラーメンは厳選された豚骨を丸3日煮込み続けてコクと甘みを、4日目に新たに投入した豚骨から旨味を引き出した濃厚な豚骨スープに、辛味と旨みのブレンド味噌を合わせた、これぞ辛味噌と頷けるスープ! 麺は毎日高温と湿度を考慮しながら製造する芯が強く小麦の香り高い特製太麺!この麺が辛味噌スープに負けない力強さなんです!寒いこの時期、体の芯からあったまる癖になる一杯☆辛さは選べるのでお好みの辛さでどなたでも美味しく頂けますよ!

●宮尾登美子 文学記念館 ●道の駅だて 歴史の社 ●リサイクル ビッグパン ●ラーメン 山岡家 伊達店

●伊達市舟岡町176-1
●電 0142-25-0150
●時 11:00-翌3:00
●休 年中無休
●HP www.yamaokaya.com

中華料理出身の店長が作るオリジナル「鐵灯火鍋風らーめん」。こだわりのスープは、鶏ガラ、ゲンコツ、豚足、羅臼昆布と日高昆布のオリジナルブレンド。そして白湯に唐辛子、テンメンジャン、自家製ラー油等、数種類のブレンドした絶品の「辛さ」!食材には珍しいワコの実、ニンニクの芽、いそのり、豚バラ肉などがスープと相まってスパイスで奥深い辛さを演出! また中太縮れ麺とも相性バッチリ♪辛くてもやみつきになる一品で「元祖辛党」の方にはオススメですよ~!