

栃木の好きをつなげよう。栃ナビ! 第のフリーペーパー

栃ナビ! 25 5770 0446 1770

下野の国・心 佐野らーめん会

Local food 25周年 特別企画

No.223

SANO RAMEN

佐野らーめん特集



下野の国・心 佐野らーめん会

佐野らーめん会は昭和63年「多くの人に美味しい佐野らーめんを食べてもらいたい」という想いから発足しました。

具沢山のとろ〜り 五目あんとう青竹手打ち麺!

佐野 茶燗那 五目うま煮ラーメン...1,000円

定番の醤油味はもちろん、65年以上の歴史ある中華料理店だからこそ作れる佐野らーめんがあります。えび、豚肉、うずら、さくらげなど約10種類もの具材を、大きな中華鍋で炒めて作る旨味たっぷりの五目あん。最後の一口までアツアツ! 濃厚で香ばしいあんかけスープが完成し、青竹手打ち麺が余すところなく絡めとります。



クセになる味! カレー&ミルク入り味噌ラーメン

佐野 佐野らーめん 南天 カレー&ミルク味噌ラーメン...1,000円

和洋中の知識と経験を持つ店主が生み出した、ココロが食べられない味! 人気メニューの手作りカレーが佐野らーめんになりました。ぶりぶり食感の特製麺と、味がしみた自家製チャーシューの相性が抜群。個性の強いメニュー名とは異なり、スパイシーでまるやかな味わいが、子どもから大人までみんなに愛されています。

Wanten

かわいだけじゃない! 生レモンと佐野らーめん

佐野 青竹手打ち麺 藤谷 塩レモンラーメン...1,030円

見た目のかわいさと味の彩りが倍増している。すこい組み合わせ! 特製の塩ダレをベースにした黄金色の澄んだスープに浮かぶのは、フレッシュな輪切りのレモン。爽やかな香りを楽しむもよし、果肉と一緒に味わうもよし。むちむちの特製麺や柔らかな特製チャーシューなど、シンプルだからこそ際立つこだわりの味をご堪能あれ。



スープまで真っ赤な 激辛ラーメンに挑むべし!

佐野 らーめん源 越名店 關魂辛味噌らーめん(激辛)...1,050円

一味たっぷりの辛ねぎはシャキシャキ食感が。佐野らーめんのスープに、オリジナル味噌や自家製コチュジャンなどを合わせた、激辛好きのための特製スープです。コクがあり濃厚で、ほどよく絡めた青竹手打ち麺にもしっかりと絡みます。辛いけど旨い! を繰り返してしまふ魅惑の味。まずは、小辛、中辛からスタートしてみてください。



クリーミーだけどピリ辛! 女子ウケ◎な担々麺

佐野 青竹手打ち佐野らーめん 晴れる屋 白泡担々麺...900円

中国料理×佐野らーめんの伝統を融合した技ありラーメンから、女性リビ率の高いコチラ。ふわっとクリーミーな泡に包まれたインパクトある一杯は、鶏ガラと豚肉のスープにゴマの旨味とコクが加わり、豚の肉みそとピリ辛なラー油がたまらない! 一味や花椒などで作る自家製ラー油やまるやかな酸味の鰹江香醋で味変しながら楽しんでみて。

SANO RAMEN

佐野らーめんといえば、

あっさりとしたスープと青竹打ちの縮れ麺。

今回はそんなイメージを覆すものばかり!

どれも店主がこだわりを追求した、

自信作の佐野らーめんです。

自由なスタイルでOK!

自分のお気に入りを見つけて楽しんで!

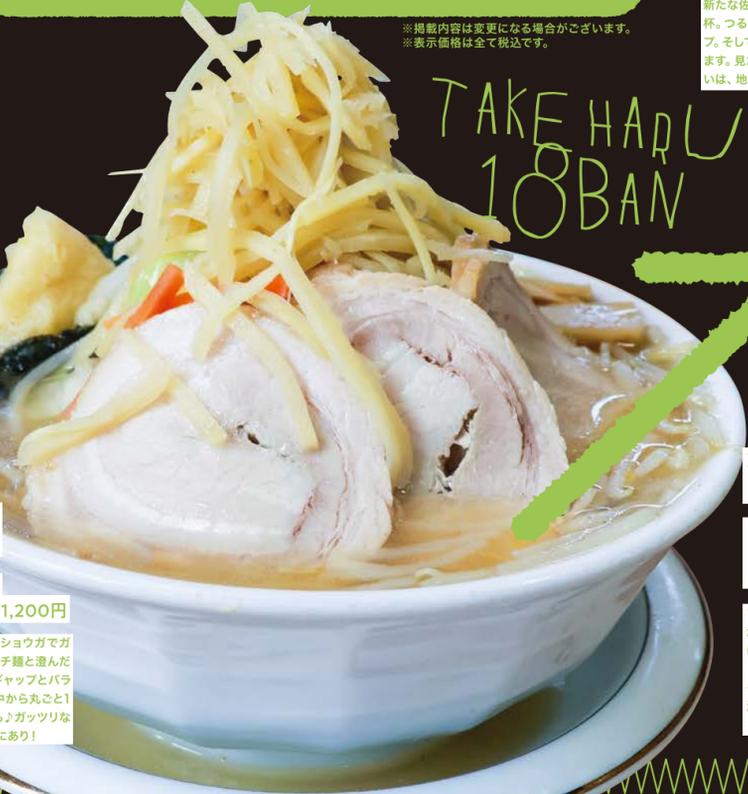
CHECK! もっと“佐野らーめん”を知りたい! プレゼントに応募したい!

という方は、WEB版もぜひどうぞ♡



FOLLOW ME! @tochinai

※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※表示価格は全て税込です。



ガッツリ×やさしさの 絶妙バランスにハマる!

佐野 たけはる十八番 手打ちガッツリラーメン...1,200円

チャーシュー3枚に山盛り野菜、ニンニク&ショウガでガツン!...かと思いきや、青竹手打ちのモチモチととんだスープがじんわり染みる深い味わい。このギャップとバランスが絶妙! さらに食べ進めると、野菜の中から丸ごと1個の煮卵がひょっこり登場するサプライズも、ガッツリなのにやさしい、クセになる佐野らーめんここにあり!



青信号がきっかけで爆誕! 青ねぎラーメン

佐野 ラーメン太七/青ねぎラーメン(醤油)...980円

新たな佐野らーめんの、先駆けといっても過言ではないこの一杯。つるつると嚼がみのある特製麺に、自家製醤油ダレのスープ。そして、井を置うほどの青ねぎがざざざとトッピングされています。見た目のインパクトだけでなく、どこか懐かしさも感じる味わいは、地元の方から芸能人まで多くのファンがいるのも納得です。

24時間食べに行ける! サービスエリアの一杯

佐野 佐野らーめん さのや (佐野ハイウェイレストラン) 特製佐野らーめん...1,300円

フードコートと備えるなかれ! 湯切りができる職人が腕をふるう本格派。もちもちの中太ぢれ麺に、深いある醤油ベースのスープが後味すっきり。分厚くて柔らかなチャーシューが、なんと3枚も乗っています。さらにワンタンや煮豚など、贅沢なトッピングにも大満足! 思い立ったら、佐野らーめんを求めてドライブしよう!



Hare fuya

Tashi chi

TAKE HARU 18BAN sanOya