

入善町商工会設立50周年記念事業

2011冬遊ぼう
第11回

入善

地元、県内、県外問わず
いろんなラーメン大集合!!

ラーメンまつり

2月13日(日) 午前10:00～

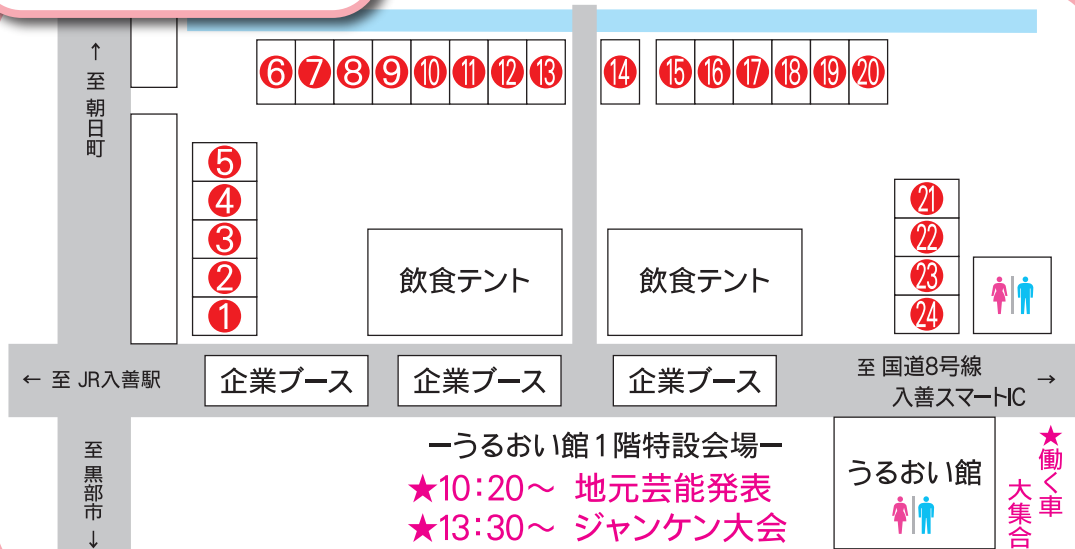
同時開催

映画上映(入場無料) 3D放映を予定
トイストーリー3 9:30～、11:30～
アバター 14:30～

ラーメン食べて
ジャンケン大会に参加して
液晶テレビ、空気清浄機など
豪華商品をGET!!

会場マップ

入善町 うるおい館前特設会場

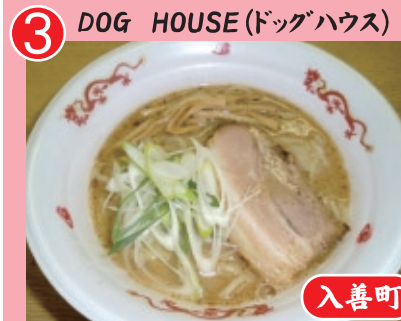


当店は黒くてくどい醤油らーめんから始まりました。深層水使用の中太麺との相性はピッタリ、ぜひ食べてみてちょ!

オリジナルにこだわった商品作り、店作りをしています。そして当店はライブ♪のできるらーめん屋なんだよ!!



三味一体麺ラーメン…「塩、しょうゆ、とんこつが絶妙に絡み合う麺ラーメン」三味一体麺ラーメンは塩、しょうゆ、とんこつが絶妙に絡み合うスープで作る他にはないラーメンです。NHKでも紹介された自信作のラーメンです。



半鶏白湯ラーメン…鶏のみを煮込み、魚介を合わせたこってりスープにこだわり麺が絡む。鶏ガラを強火で煮込み、煮干、サバ、昆布の出汁を合わせたこってりスープが絶妙。香り豊かな国産小麦を使用した麺も絶品。



年間12万人が訪れる、喜多方繁盛店ふぶき亭です。煮干しが効いた、しょうゆスープが絶品です。麺は喜多方平打ち太ちぢれ麺を使用。



超濃厚チーズみそめ～らん…濃厚なうめ～「みそ」なら当店におまかせ!!

「カモン!!」と雄叫びをあげる個性派集団 独自発想の「め～らん!!」 加賀の鬼才が放つエキセントリック「龍吉」北陸ラーメンの聖地富山、初見参!!



店長が九州まで行き、捜し求めた本物の味。本場の博多ラーメンを一度食べてみて下さい。



入善ブラウンラーメン…越中富山入善ブラウンラーメン海老味噌仕立て。越中富山入善町から全国へ 濃厚な海老味噌スープとぷりぷりの海洋深層水麺あたたか～い、うんま～い入善ブラウンラーメンお召し上がりください!!



手作りを基本に、チャーシュー・メンマ・スープ共に当店自慢のラーメンとして食して頂いております。是非、1杯でも味わってください。



本場の北海道の味!!

麺は北海道から直送。店長おすすめは当店独自の『かけ合わせ味噌』の味噌ラーメン。ぜひ食べてみて下さい。



二郎ブラック…今、東京で絶大な人気を誇る「二郎系」ラーメンと「富山ブラック」との夢の共演 野菜と背脂、にんにくの旨みたっぷりのブラックラーメン!!

※にんにくはお好みでお申しつけください。



煮干しだし煮玉子ラーメン(半)…煮干しスープに柑橘類を融合、あっさりの中に深みがあるラーメン、トロリ煮玉子とともにどうぞ。一心では、化学調味料を一切使わず、天然素材と手作りにこだわっています。麺は国産小麦粉モンゴルかん水使用の自家製、日々進化していく努力をしつづけています。



時間をかけ、じっくりと煮込んだチャーシューは、柔らかくてうまい!!



ラーメン…地元契約農家から直送した野菜と能登豚の旨みをたっぷり含んだ甘味のあるスープ自家製の極太麺にやみつきになる事間違いなし。昼夜を問わず行列が絶えない金沢の人気店。地元の食材やこだわりの自家製麺を使用し、濃厚なインパクトのある豚スープに老若男女を問わずヤミツキになる人続出中。



カルボナーラ～麺(半)…富山ゆるゆる遺産認定プリンセス天功さんも食べに来た!!カルボナーラ～麺創作ラーメンを色々作っています。全国TV放送日本トレンドザベスト2010に全国3店の中に選ばれました。



煮込み正油黒らーめん…黒らーめんですがこくが有り絶品です。今回は深層水でスープ作りで一段と旨さが増しております。醤油を煮込んだ特製だれ、豚、とり骨、魚具類で取ったスープとてもこくの有る黒らーめんです。一度食べたら忘れられない味、一度御賞味下さい。



世界一美味しい塩ラーメン



北海道の味噌と加賀の味噌、ちょっぴり辛みを効かせた香味油数種類のスパイスを味噌に練りこんだ当店オリジナルの濃厚スープ、太麺の絡みが絶妙です!



氷見ラーメン(塩)…北陸ラーメン博第2位、東京ラーメンショーでベースになった氷見ラーメン塩です。一度、ご賞味下さい。食の都、氷見の地産地消を目指し氷見の新しいB級グルメのブランド作りに努めて日々努力しているお店です。



まるたかやラーメン…あっさり豚骨醤油ラーメンに脂粕をトッピング それがまるたかやラーメン不動の人気を誇る富山の老舗あっさり醤油豚骨にまるたかやオリジナル脂粕を載せる深いコク。そしてスープ、麺、具の三位一体美味しいラーメンをお召し上がりください。



魚介系ととんこつしょうゆラーメン…動物系×魚介系のWスープ!! とんこつスープに魚介系スープをプラスする事により、あっさりとしたとんこつラーメンに仕上がっております。都合により、当日のラーメンがこのチラシの画像と異なる場合がございます。何卒ご了承くださいませ。



ぶりらーめん(2/3サイズ)…焼きぶりカマでじっくり出汁をとった醤油ベースのぶりスープと自家製細ストレート麺との相性はバツグン!大根、柚子こしょうのアクセントが後をひきます。「旨いスープが仕上がりました」本場久留米を伝承するとんこつ専門店が富山発当地らーめんを誕生させました。



カレーラーメン…インド人もびっくりするカレーラーメン…ぶはこってりとガラにうま～いカレー味、麺はしこしこ深層水麺、野菜いっぱい インドに行ったことないけどインド人もびっくりカレー。



とんしお(博多めん)…自家製の博多細麺と、当主人気No.1のとんしお!! かえ玉や麺の硬さを申しつけ下さい。昼はらーめん、夜はもつ料理とらーめんをやっています。毎年らーめんに改良と新作を出しています。今回は昨年にデビューし、人気の細麺での参加です。



龍ノ介ととんこつ…当店1番人気「龍ノ介ととんこつ」は完成度の高い豚骨醤油です。グルメサイト「食べログ」で常に上位にランクの人気店。強火で炊き出した豚骨に深層水で作った魚介スープが合わさりまるやかでコクの深い完熟スープ オリジナル麺との相性抜群!

主催:入善町商工会
主管:入善町商工会青年部
共催:北日本新聞社
後援:入善町