



長浜ラーメンの原点を踏襲 生粋の豚骨を関西風に

④とんこつ
¥500(税込)

本場の味を踏襲しながら、関西人の味覚に合わせて、豚骨の濃度を高めに仕上げています。替玉のほか、辛子高菜、もやし、替肉(各¥100)などもある

⇒大衆食堂風で入りやすい。高砂店もあり
⇒「100歳になっても食べていただけるスーパーライト豚骨ラーメンです」と店長の上住朋弘さん



●勝原区 MAP▶P101 B-3
元祖ラーメン長浜
18年
4/9
OPEN
☎079-274-7055

長浜ラーメン&替え玉発祥の店と言われる、福岡・博多の「元祖長浜屋」「元祖長浜家」の味を受け継いだ、関西初の長浜ラーメン店。メニューはとんこつと、元長屋オリジナルのしょうゆの2種を提供する。

国姫路市勝原区宮田162-1
☎11:00~15:00、
17:00~23:00(L022:45)
国永園20席(個室)17台(無料)
国○はりま勝原駅より徒歩18分

ハイレベルな 新店が誕生!

注目店が激戦区に続々参戦。
驚くほどのレベルの高さで
早くも行列店に仲間入り♪



和風ダシが効いた あっさり麺が話題に!



④特製中華そば¥820

カツオ&トビウオ節や煮干しの和風ダシが決め手。特製は鶏モモと豚バラのチャーシューや半熟煮卵など、トッピングも賢欲で食べ応え満点

●田寺東 MAP▶P100 D-1
中華そば
とりのぼね
18年
10/1
OPEN
☎079-292-2252
クーポン

元デザイナーの店主が独学で生み出した和風ダシが香る一杯が話題に。鶏ガラをベースに8種の野菜や魚介のダシで仕上げるスープは、あっさりなのにコクしっかり。アイデア満載の日替り麺も好評だ。

国姫路市田寺東2-32-20 ☎11:30~14:30、
17:30~21:00 国不定休 国14席(個室)4台
(無料) 国○姫路駅より神姫バス姫路高校前
前~書写山ロープウェイ行約19分 市立
図書館安室分館前から徒歩3分



④駅から離れた住宅街なのに、創業から1年で休日には行列ができる人気店に
④セルフリノベした清潔な空間にはテーブル席も。女性客も多いそう



④「日替り限定麺には塩レモンそばや生姜醤油そばなどが登場します。数量限定なので、お早めに!」、店主の正木 良さん

●四郷町 MAP▶P100 F-3
らーめん八角
姫路御着店
1994年
創業
☎079-253-9656
クーポン

播磨エリアを中心に兵庫県下19店を展開。創業当時の味を守りながらも客のニーズに合わせて、手作りにこだわったメニューを提供する。和風、塩、豚骨など幅広いラインナップとユニークなサービスで人気。

国姫路市四郷町本郷159
☎11:30~翌2:00(L01:30) 国なし
国48席(個室)※20年4/1④~(薬理)
国80台(共有:無料)
国○御着駅より徒歩11分

創業当時から愛される 「八角」を代表する一杯



④国道312号線沿いにあり、富士山と波が描かれた派手な看板がよく目立つ
④「八角らーめん」の源流は先代の社長が始めた屋台から。店名は屋台が八角形だったことに由来する



④④テーブル席や座敷など席も多彩
④とろみこってり¥720。コラーゲンがたっぷり入った女性に人気の一杯

④八角らーめん
¥600

約18時間かけて丁寧に煮込んだ豚骨と鶏ガラベースの懐かしい味わいは、何度食べても飽きない。「あっさり」から「こてこて」の4段階で旨み脂の量が選べる

大人気チェーンの 八角が創業25周年!

創業から25年、つねに進化させながら伝統をつないできた「らーめん八角」。社長に今後の展望について聞いてみた。

代表取締役社長
大西慎也さん

高校を中退し、父親の飲食店の運営に乗り出す。1億円もの借金を背負うことに。その後、V字回復させ、12年に社長に就任



将来的には50店まで拡大!
今後思わぬ展開にも期待を

「当面の目標は、兵庫県下にグループ50店舗まで拡大すること。大型店舗以外にもごちんまりとした店舗展開も、頭の中で構想を練っているところです。現在「らーめん八角」では、試験的にさまざまな「まぜそば」を期間限定で提供していますが、店舗数の拡大と共に「まぜそば」の専門店もぜひ実現したいと思っています」