

加古郡 ● 播磨町

らーめん八角
播磨本店

☎079-436-6503

クーポン

播磨エリアを中心に兵庫県下36店を展開。1994年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、毎月8の付く日は餃子¥88(税別)など、店名の「八」にちなんだユニークなサービスで人気。



☎加古郡播磨町北
☎11:00~翌2:00(
困なし 圏63席(カ
テーブル30、座敷1
☎20台(無料)
☎④播磨町駅より

八角らーめん
¥580(税別)

深夜から約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」まで4段階から旨み脂の量が選べる

手作りにこだわりながら
多彩なメニューを提供



中太 / 角 / ストレート
新日本製麺 / 100g
タレ ▶ 醤油 仕上げ ▶ なし
こってり ▶ あっさり
種類 ▶ 鶏ガラ・豚骨

フレンチ出身の店主が挑む
本格醤油ラーメンの進化系



細 / 角 / ストレート
製麺所非公認 / 120g
タレ ▶ 醤油 仕上げ ▶ 鶏油・背脂
こってり ▶ あっさり
種類 ▶ 鶏ガラ・豚骨

加古川 ● 東加古川

新在家ラーメン
もんど

☎079-420-8123

約15年フレンチの世界で腕を振るった大村さんが、新たな挑戦として17年前に開業。「クラシックな料理に光を当てて進化」を信条に、本格的な醤油ラーメンを、技術やバランス感覚、緻密に計算された工程で見事に昇華。懐かしい味にとどまらず、ほわっと幸せになる旨さ。



蔵出し醤油麺
味玉入り¥900

伏見の醤油など厳選素材で丁寧に作るスープは、香り高く上品な味。細麺は18年に半年かけて改良し、喉越し・風味・食感がすべて旨くなったと評判だ。ネギも九条ねぎに!

☎加古川市平岡町新在家2-273-8
☎11:00~17:00(LO16:30)
※麺・スープがなくなり次第終了
☎④
☎28席(カウンター10、
テーブル18)
☎8台(無料)
☎④東加古川駅より徒歩2分

姫路 ● 田寺東

中華そば
とりのほね

☎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の人気店。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がしっかり。アイデア満載の日替り麺もおいしいと好評だ。



☎姫路市田寺東2-32-20
☎11:30~14:30、17:30~21:00
☎不定休 圏14席(カウンター6、
テーブル8) ☎4台(無料) ☎④姫
路駅より神姫バス姫路高校前~
書写山ロープウェイ行 市立図
書館安室分館前から徒歩3分

特製中華そば
¥820(税別)

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、トッピングも贅沢で食べ応え満点

和風ダシが効いた
あっさり麺が話題に!



中太 / 角 / ストレート
日本製麺 / 120g
タレ ▶ 醤油 仕上げ ▶ 鶏油
こってり ▶ あっさり
種類 ▶ 鶏ガラ

約70年間愛され続ける
王道の中華そば



中太 / 角 / ストレート
北条製麺 / 114g
タレ ▶ 醤油 仕上げ ▶ ラード
こってり ▶ あっさり
種類 ▶ 豚骨+鶏ガラ

加東 ● 滝野

大橋中華そば

☎0795-48-3091

クーポン

約70年間も愛され続け、遠方からわざわざ訪れるファンが後を絶たない人気店。名物の中華そばは、甘めのすっきりしたスープが特徴の「ノーマル」と、背脂が味わい深い「濃口」の2種を用意。コクのある醤油の旨さは、ライスと一緒に食べたくなる味わいだ。



中華そば
ノーマル¥670

鶏ガラ、野菜、豚骨の甘味にあふれるまるやかなスープは、柔らかなストレート麺によくなじむ。すっきりとしたあと味なので、スープを飲み干す人も多いのだとか

☎加東市上滝野814-5
☎11:00~15:00(LO)、
④⑤⑥~17:00(LO)
☎水、第2火
☎50席(テーブル34、座敷16)
☎30台(無料)
☎④滝野駅より徒歩5分