

北海道 十勝 音更町らー麺組合

ブロッコリー麺



麺屋からなり 音更店

麺屋
からなり

牛テールを1日間煮込み、その後3日間の工程をへて完成するスープが自慢の「ユッケジャンラーメン」です。

◆TEL 0155-66-5480
◆音更町木野大通西12丁目3-2
◆年末年始のみ休業

麺屋からなり 西帯広本店

麺屋
からなり

「麺屋からなり」の総本店。35年の歴史がある牛テールスープの旨味をお楽しみください。

◆TEL 070-5287-7215
◆帯広市西21条南24丁目2-4
(土日内のびっくり市西店内)
◆年末年始のみ休業

ラーメンのこんの



豚骨と鶏ガラを20時間以上かけて煮込んだ、優しい味わいのラーメンをご提供。自家製のラードとも相性抜群です。

◆TEL 0155-26-5005
◆帯広市西1条南10丁目
ローヤルプラザビル1F
◆12/31～1/1、不定休

らーめん 三楽西帯広店



人気は具材たっぷりのあんかけ焼きそば。おつまみやサイドメニューも豊富です。

◆TEL 0155-67-6926
◆帯広市西24条南3丁目56-5
◆月曜定休

らーめん 酒屋 三楽



帯広駅から徒歩5分。地元十勝産の食材をふんだんに使ったラーメンをご用意しています。

◆TEL 0155-23-6636
◆帯広市西2条南10丁目1-5
◆無休

五 春 ごしゅん



濃厚な魚介豚骨スープで食べる「つけめん」のほか、煮干し香る「中華そば」も人気です。

◆TEL 050-3395-2203
◆音更町北鈴蘭南2丁目1-8
◆日曜定休

ターブルベジ



地元食材やオリーブオイルを使ったイタリアンラーメンを展開。もちり食感の麺をご堪能ください。

◆TEL 0155-67-1299
◆音更町十勝川温泉北14丁目1
(ガーデンスパ十勝川温泉内)
◆木曜・第2火曜定休

麺処 田楽 でんがく



「あつ麺」が人気。魚介ダシのしっかりとしたスープともちもちの自家製麺をぜひ。

◆TEL 0155-46-2337
◆音更町十勝川温泉北15丁目1
◆無休

らあめん 創房 藤



小さなお子様連れでも安心なお店。小上がり席、子供用メニュー、イス、絵本等の用意もございます。

◆TEL 0155-30-1010
◆音更町木野大通東10丁目4-1
◆火曜定休

麺や ぼうず 本店



鶏がらと豚骨ベースの秘伝のスープは絶品。この味を求めてやってくる常連さんも多数。

◆TEL 0155-42-2202
◆音更町大通12丁目11-1
◆月曜・第3火曜定休

麺や ぼうず 新通店



ブロッコリー麺の専門店。国内産ホルモンを使った4種類のラーメンを楽しめます。

◆TEL 0155-42-7008
◆音更町新通20丁目1-29
◆月曜・第3火曜定休

麺家 式色



こってり豚骨白湯とあっさりの2種類のスープで様々な種類のラーメンが楽しめるお店です。

◆TEL 0155-66-6044
◆帯広市白樺16条西15丁目11-1
◆水曜定休

らーめん 力屋亭



おすすめは煮込んだ豚骨スープを使用した「シャオテンラーメン」。

◆TEL 0155-30-0707
◆音更町木野大通西11丁目1
◆月曜定休

音更
らー麺
ブロッコリー麺

音更産小麦と
音更産ブロッコリーを使った
ご当地ラーメン！

