

北海道 十勝 音更町 らー麺 組合

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!

音更
らー麺

ブロッコリー麺

あらかや

とんかつ
あらかや

肉にこだわり、稀少な音更産の「ケンボロー豚」池田町産の「黒豚」を使用しています。

◆TEL 0155-31-0851
◆音更町木野大通東10-4-1
◆月曜定休

拉麺 グレープ

拉麺
グレープ

ボリューム満点の「スタミナラーメン」、ゴマ香る「特製たんためん」の二枚看板が人気です。

◆TEL 090-5987-1124
◆音更町新通7丁目3-17(ディーショップ裏三棟方)
◆日曜定休、第2・第4月曜定休

五 春



goshun

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・水曜定休

ラーメンのこのの



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 0155-29-2975
◆帯広市西1条南8丁目20-1
◆不定休

らーめん 三菜西帯広店



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(祝日の場合翌日)

らーめん 酒屋 三菜



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
◆不定休

テーブルベジ



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(ガーデンズパオ十勝川温泉内)
◆11~3月毎週火曜定休、4~10月第2火曜他木曜定休

麺処 田楽



「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
◆火曜定休(祝日の場合翌日)

麺家 式色



こっさり豚骨白湯とあっさり鶏ガラの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

らめめん 藤



十勝の新名所・道の駅おとふけ「なつぞらのふる里」へ移転オープン。音更産ケンボロー豚使用のチャーシュー麺がおすすめです。

◆TEL 0155-66-8680
◆音更町なつぞら2番地 道の駅おとふけ内
◆月曜定休(祝日の場合翌日)

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
◆不定休

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

