

「月刊タウン情報おかやま」
2022年10月号に
掲載されました。

岡山県民が選んだ
「ラーメンランギングトップ10 人気ラーメン店」
1位に選ばれました！

“素材へのこだわりと手間を惜しまない、
「岡山しょうゆラーメン」の本流”
と紹介されました。





岡山ラーメン 最前线

今号は、岡山のラーメンの最新情報を詰め込んだ特集を展開!
読者アンケートを実施し、約5年ぶりとなる人気ランキングトップ10を発表。
さらには、2022年にオープンしたばかりの新店情報も盛りだくさん!
これを機に、懐かしのあの店に行ってみたり、新たな「推し麺」を見つけたりして、
みなさんの「麺活」をより充実させてくださいね!

●掲載されている施設・店舗の営業時間、料金、定休日、内容などは2022年9月10日現在のものです。予告なく変更されたり、時間の経過により、掲載情報と異なる場合があります。●店内飲食とお持ち帰りで、料金が異なる場合がありますのでご注意ください。●各種データを含めた掲載内容の正確性には万全を期しておりますが、ご利用する際は、前もって電話などで確認、ご予約されることをおすすめいたします。●掲載情報などをご利用して下された判断および行動により、いかなる結果・損害が発生した場合においても、弊社はその責を負いません。●掲載されている写真是実際の内容と異なる場合がございますのでご了承ください。●地図上のスポットやランドマークの位置はあくまでも目安です。エリアによっては季節や天候により通行困難となる道路、通行止めとなる区間があります。事前に道路情報などをご確認の上、お出かけください。





岡山ラーメン
最前线
読者が選んだ
人気ラーメン店
10選

素材へのこだわりと手間を惜しまない、
「岡山しょうゆラーメン」の本流。

創業58年、岡山県民のソウルフードとして名高い中華そばの老舗。世代を超えて愛され続ける一杯に込められた思いは、素材への並々ならぬこだわりからうかがえる。低温熟成でうま味を引き出した中細麺や、丸2日かけて丁寧に炊きだしたスープのほか、チャーシューやラー油に至るまで自家製というから驚きだ。岡山朝日米を使ったもちもち食感の「梅ゲンコツおにぎり」や、卓上にある「カリカリ小梅」といった「すわきならではのお供」と一緒に、岡山のしょうゆラーメンの本流ともいえる一杯を堪能して。

厳選した三元豚の肉を使用した自家製チャーシューは、秘伝のタレにじっくりと漬けこむことでうま味を凝縮している



2種類の「きな粉山椒」をかけて味わう「金ごまラーメン」。程よい辛さにきな粉の甘みが好相性

すわき後楽中華そば
岡山高島屋店

岡山市北区本町6-40 岡山タカシマヤ地下1階 ☎086-232-1111 営業時間：10:00～19:00(0518:30) (休)なし (客室)8席 (駐車場)なし 【姉妹店】藤田店 ☎086-296-8371 / 瀬戸内店 ☎086-292-0834 ほか県内に10店舗あり http://www.ttn.co.jp/



店は食料品売場内に位置し、買い物ついでに利用しやすい立地も魅力。席はカウンター席のみで、ひとりでも気軽に立ち寄りやすい

読者が選んだ

人気ラーメン店 10選

『タウン情報おかやま』読者に、好きなラーメン店をアンケート!
足を運んだ人が多い老舗や、屈指の人気店など、
岡山県民が選んだ最新のラーメンランキングトップ10です。



1位

こうらく
すわき後楽中華そば
岡山高島屋店

醤油ラーメン

全粒粉をブレンドした自家製麺を使用。
特注しょうゆが味の決め手のスープは、最後まで飲み干す客も多いそう

駅直結で味わう
激旨メニュー
全400品

実食
Check欄付き



2022年6月発行

「駅ビルご当地グルメ大百科」
に掲載されました。

“岡山県民が愛するダシ感のある
懐かしのラーメン”
として紹介されました。

岡山高島屋

Information

- 岡山県岡山市北区本町6-40
- 10:00 ~ 19:00 ※一部異なる店舗・売場あり
- 無休
- JR岡山駅から徒歩3分
- JR岡山駅の表玄関・東口の駅前広場に立ち、地下街の岡山一番街を通じて駅と結ばれている。建築家・村野藤吾が手掛けた堂々たるビルは必見。

すわき後楽中華そば 岡山高島屋地下1階

岡山県民が愛するダシ感のある懐かしラーメン 醤油ラーメン

50年以上もの間、岡山県民に親しまれた一杯。豚骨醤油ベースのダシ感のあるスープは、自家製の麺によく合い、まろやかながら深みがある。岡山県産の三元豚を使用した自家製チャーシューも美味。

すわき後楽中華そば 岡山高島屋店

1964(昭和39)年創業の老舗ラーメン店で、岡山県内を中心におよそ11店舗を展開。

金ごまラーメン

希少価値の高い金ごまをたっぷり使用し、香ばしさが際立つ。岡山県産きな粉などで作ったオリジナルの薬味「きな粉山椒」をお好みで加え、“味変”を楽しもう。

P.118に
掲載



「岡山ラーメン総選挙 ソウユ部門」
第2位に選ばれました!

“岡山を代表する老舗ラーメン店のひとつ。”

“厳選素材を丁寧に仕込んだ、
懐かしい味わいのラーメン”
として紹介されました。

【保存版】約1200人に聞きました。必読の一冊！

月刊タウン情報 40th ANNIVERSARY
おかやま 1
2017 Jan.No.478
2016年12月25日発行 毎月25日発行
540円
[本体500円]

岡山 ラーメン 総選挙

年末年始にしたい
20のこと
困ったときはプロに相談！

私らしくをかなえる
Classic
ラシック Winter / 2017
話題のカフェ・スイーツ・パン

保存版!
約1200人に
聞きました

岡山 ラーメン 総選挙

ランキング!

特集としては3年ぶり、ランキングとしては15年ぶりに開催する

ラーメン特集。題して「岡山ラーメン総選挙」!!

WEBや関係各所への直接の声掛けで集めた約1200人のアンケートを基に、

岡山県民が好きなラーメンの味と、

好きな店として多くの票を集めた店をランキングを交えてご紹介します。

今のが岡山のラーメンシーンが一目瞭然! 掲載店すべてが人気店!

これは買っておくべき永久保存版です。

〔「岡山ラーメン総選挙」集計方法〕 ●『日刊Webタウン情報おかやま』やアンケートパネル「ピンサイト」によるインターネット調査、アンケート用紙の直接配布にてアンケートを取り、2016年10月28日~11月18日の間に集計されたランキングです。 ●掲載を辞退された店も店名だけ、もしくは店名なしで紹介しています。 ●アンケートの得票数や掲載店以外のランキングなど、アンケート結果の詳細についてのお問い合わせに関しては、お答えできませんのでご了承ください。

(ご注意ください) 価格や内容は12月14日現在のものです。売切れ次第終了のメニューもございます。掲載時より価格、内容が変わる場合があります。年末年始休みも変更の場合があります。念のため、お出かけ前にご確認ください。



こうらくちゅうか すわき後楽中華そば

(MAP→P73)

厳選素材を丁寧に仕込んだ、
懐かしい味わいのラーメン。

創業50年を超える、岡山を代表する老舗ラーメン店のひとつ。北海道産のコンブをはじめ材料にもこだわり、手間暇かけた一杯が幅広い層に愛されている。看板メニューの「醤油ラーメン」は、丁寧に仕込んだ濃厚なスープに特製しょうゆダレを合わせ、まろやかながら深みのある味わいに。奈義産豚を使用した自家製チャーシューも絶品だ。

しょうゆ



醤油ラーメン



こんな意見がありました!

- 子どもの頃から食べていて、あの味はやみつきになる。本当の中華そば! うまいです。
我が家は昔すわき中華そばです! (もりちゃん／43歳／女性／倉敷市)
- 昔ながらの中華そば的なしょうゆ味が好きです。庶民的で気恥らない、無理にこびり分かれやすいのいいと思う。(パールくん／64歳／男性／岡山市)
- 昔からある中のある味。あ~さりだけ、コクがある。(まち子さん／24歳／女性／倉敷市)
- 懐かしいあっさりしょうゆだから。(るーたん／25歳／女性／緑井市)

P.50に
掲載

(MAP→P73)

こうらくちゅうか すわき後楽中華そばの ゲンコツおにぎり

チャーシュー 1個
わかめ 1個
梅 1個

岡山県産の朝日米4割、そしてもち米を6割も入れた「ゲンコツおにぎり」は、職人がひとつひとつ手でぎり、竹皮で包んで提供している。チャーシュー味には、刻んだチャーシューも入っているので、一層風味豊か。あっさりとした「醤油ラーメン」のシメにもぴったりだ。ピリッと辛い自家製のラー油をかけて食べるのもおすすめ。

ひとつひとつ丁寧ににぎった、
風味豊かなおにぎりを味わって。



醤油ラーメン

こんな意見が
ありました!

- 「ゲンコツおにぎり」がちまきみたいでうまい。(第一／50歳／男性／矢掛町)
- 「地元ゲンコツおにぎり」は、必ず注文する一品です。(プライク／43歳／男性／岡山市)
- ラーメンに、「ゲンコツおにぎり」が合って、すごくおいしい。(りんご／20歳／女性／赤磐市)