

日本で一番ラーメンを愛する街

新潟市 ラーメン ガイドブック

NIIGATA CITY RAMEN GUIDEBOOK

CHECK
各店舗の
二次元コードを
読み込むと
お店のMAPを
ゲット!

醤油・味噌・塩
つけ麺・マーボー…etc.
多彩な新潟
ラーメン
70軒!

Contents

歴史や味のこだわりを紹介!
新潟五大ラーメン解説

個性あふれる計11種類!
味別ラーメンカタログ





新潟五大ラーメン解説 その①

新潟あっさり醤油

屋台時代の風情を残す
スッキリした粹な味

昭和30年代頃、現在の新潟市中央区西堀通や東堀通などには、その地名通り実際に「お堀」があり、周辺には屋台が軒を連ねていました。その中でも多かったのが、ラーメンだったそう。屋台という性質上、火力が弱いので、とんこつや煮干しをじっくり煮込んでうま味を引き出す淡麗だしに、お客さんを長く待たせられないので、麺はゆで時間の短い極細麺というスタイルが出来上がった。堀に沿って立ち並ぶ屋台で、粹にラーメンをすすする。そんな状況が変わったのが1964年。第1回新潟国体の開催に合わせて堀が全て埋められ、屋台も姿を消しました。新潟市民に愛された味は屋台から店舗に場所を変え、今に伝えられています。一見すると他県でもお目にかかれそうな味いだが、このスタイルの代表店である「三吉屋」のように、スープの表面に香味油を浮かべるお店もある。これは寒い土地ゆえのスープが冷めないための工夫であり、東京などではあまり見られない傾向です。近年流行しているだしの風味を生かした淡麗系は、この新潟あっさり醤油の進化形といっても過言ではないでしょう。



日本で一番 ラーメンを愛する街 新潟市

お店とお客、お互いの深い愛が
多様性を進化させる

新潟五大ラーメンを代表に、新潟県には全国に類を見ない個性豊かなラーメンが根付いています。その誕生の経緯には、季候や場面に合わせておいしいラーメンを食べてほしいという、ラーメン店主たちの深い愛があります。その愛により進化したラーメンを地元のお客さまも同じく愛し、半世紀近く親しまれています。今ではその進化形も続々と登場し、ラーメンを愛する若い店主たちが時代に合わせたラーメンを開発。県都・新潟市には県内のラーメン文化が集約し、その多彩さは日を追うごとに磨きがかかっていますので、きっとあなたの好きな味が新潟市で見つかります。そして新潟市民においしいラーメンを尋ねてください。あふれるラーメン愛で、おすすめの一杯を紹介してくれるはずですよ。

(新潟ラーメン伝道師片山貴宏)

定番ラーメン



[新潟市中央区]
信吉屋の
支那そば



[新潟市中央区]
三吉屋
西堀本店の
中華そば

味の特徴



すすり心地の
いい超極細麺
そうめんのような極細麺を使用しているため、ゆで時間は1分も満たないお店も多い。やや縮れている麺も多く、スープとの絡みもいい。



スッキリした
あめ色スープ
ベースはとんこつや鶏ガラ。ゲンコツはあまり使わない。各店が煮干しや昆布、香味野菜で独自の香りや甘みを生み出している。

ご当地こぼれ話



「三吉屋」二代目の坂田和男さんによると、以前は靴屋だったという。1955年の新潟大火により店舗を失い、屋台は坂田さんいわく「生きていくために」始めたとか。

オススメの食べ方



極細麺のため記念写真を撮り過ぎると伸びてしまうので、撮影は手短に。大盛りは食べ終わりに伸びるので、2杯平らげる通もいます。



新潟ラーメン伝道師
片山貴宏
新潟Komachiなどにおいて新潟ラーメンを約20年取材。これまで食べたラーメンは5,000杯以上。





新潟五大ラーメン解説 その③

長岡生姜醤油

雪国・長岡が育んだ
体を芯から温める味

東京で最も多くインスパイア系が作られている新潟のご当地ラーメンが、「長岡生姜醤油」だそうです。「元祖の『青島食堂』が東京に出店していることがインスパイア系を多く生みだしている理由といえますが、新潟の味が県外のラーメンファンの舌をうならせているのは、うれしい限りですね。青島食堂の創業は1960年代。当時は丼物や定食も扱う、店名通りのいわゆる「街の食堂」だった。当時から評判のよかったラーメン一本に絞ったのが、1968年。シウウガを豪快に利かせた現在のスタイルが出来上がったのも、この頃。スープをレンジですくうとわかりますが、だしはとんこつのみを使っていて、油もガツツリ。チャーシューを煮たしよゆダレをたっぷり使っているのを見た目もしよっぱそうだが、シウウガのおかげで後味はさっぱりです。このギャップもウケて1990年代に入ると、新潟市にも支店をオープン。

のれん分けを経て、一気に県内へと浸透していきました。雪国・長岡が生んだ体の温まる一杯は、季節や土地に関係なく、食べる人を魅了しています。

新潟五大ラーメン解説 その②

新潟濃厚味噌

温泉地が生み出した
唯一無二の新潟のラーメン

全国にあまたあるご当地ラーメンの多くがしよゆベースで、みそは非常に少ないといわれています。割りスープの付いた新潟市の濃厚みそは、知名度や独自性という観点から考えれば、札幌みそや山形の辛みそと比べても引けを取らないでしょう。割りスープで味を調節するスタイルはつけ麺では当たり前だが、新潟濃厚味噌は約40年前から提供しているという点では、日本初の「Wテイスト」と呼べるでしょう。そしてその誕生のきっかけが、ラーメンに並ぶ新潟県の観光資源である、温泉。これは非常に興味深いことです。割りスープを生み出したとされる「こまどり」はかつて岩室温泉街にあり、温泉の宿泊客に出前のみそラーメンを提供していたそう。「飲んだ後だと味が濃い」というお客さまに、だしをヤカンに入れてお出ししたのがきっかけです」と、こまどりの会長・渡辺利明さん。その珍しいスタイルが話題を呼び、お店でも提供。それが浸透していったのです。お客さん思いのサービ



スが全国に類を見ないスタイルを生み出したのです。

・定番ラーメン・

・味の特徴・

・定番ラーメン・

・味の特徴・



[新潟市中央区]
青島食堂 東堀店の
ラーメン



シウウガの 香るだし

ゲンコツ主体のだしはかなり濃厚。大量のシウウガを加えることでスッキリした味に。仕上げにラードをスープに加えてコクをだす。



[新潟市西蒲区]
こまどりの
味噌ラーメン



みそベースの 超濃厚スープ

越後みその赤をベースにしたタレをたっぷり使用。だしには動物系のみを使い、濃厚ながらコクのあるスープに仕上げている。

[新潟市中央区]
ちよび吉の
ド生姜醤油
チャーシュー麺



豚の腕肉 チャーシュー

チャーシューの枚数の多さも特徴で、青島食堂など多くのお店が豚の腕肉を使用。程よくかみ応えがあり、脂身の甘みがスープに溶けだす。



[新潟市中央区]
東横
紫竹山本店の
元祖新潟濃厚味噌



割りスープで 好みに味変

現在このスタイルを伝えているのは、左記の2店のみ。割りスープは、魚介だしを使うので味を薄めるだけでなく、風味も変化する。

オススメの食べ方

青島食堂をはじめ生姜醤油系のお店はトッピングの多さも特徴。のりやホウレン草が定番で、食感や香りのアクセントとして人気を集めている。



ご当地こぼれ話



濃厚な動物系スープに負けないシウウガの爽やかな存在感。最近はダシだけでなく、タレや香味油にもシウウガを利かせるお店が増えている。

オススメの食べ方

スープはしよっぱく感じるとは思いますが、ゆで野菜を箸休めに食べ進むと意外にバランスが取れます。割りスープを使わずに完食するのが、通です。



ご当地こぼれ話



「こまどり」は約10種類のみそラーメンを提供していて、そのほとんどにブレンドを変えた異なるみそダレを使用している。



新潟五大ラーメン解説 その⑤

三条カレーラーメン

二大国民食が融合 各店の個性も実は多彩

三条市でカレーラーメンが誕生したきっかけには諸説あり、元祖のお店もはっきりとはしていません。ただ三条市民に愛された理由には、「ものづくりの町・三条」という土地柄が大きく関係しています。高度経済成長期、刃物・金属加工業で栄えた三条市。職人たちは食事をゆとり取る暇もないほど多忙を極めていたため出前を取るケースが多く、その出前の中でもハイカロリーのカレーラーメンは働き盛りの男たちに受け入れられていたそう。寒い日は体を芯から温め、暑い日はスタミナ食として食べられていたのです。ラーメンとカレー。日本の国民食を融合した、いわばハイブリッド麺。発祥の地・三条市内には、竹炭を混ぜた黒カレーや井の底にライスを混ぜるといった多彩なカレーラーメンが各地に存在しています。家庭用カレールウの購入金額が毎年全国上位の新潟市にもカレーラーメンを提供するお店が年々増えています。通年提供はもちろんです。季節限定メニューも多いので、お気に入りのラーメン店をチェックしてみてください。



新潟五大ラーメン解説 その④

燕背脂

職人の胃袋を支えた 背脂チャツチャ系の元祖

背脂の入ったご当地ラーメンは他県にもありますが、背脂に負けないほど強烈に効いた煮干しや薬味の生タマネギ、極太麺など、ラーメン全体の獨創性でいえば間違いなく全国トップクラスといえるのが燕背脂ラーメンです。元祖は言わずと知れた燕市の「杭州飯店」。ただ前身の「福来亭」を創業した1940年頃のラーメンは、細い麺にあっさりスープを合わせたおなじみの中華そば。それが変化したのが、高度経済成長期以降のこと。「燕は職人の街。力仕事だから、しょっぱい味が好まれたんだよね」と杭州飯店の二代目で現会長の徐勝二さん。場所柄、来店する人は少なく、昼夜問わず稼働する工場への出前が主流だったそう。「寒い日でもアツアツでおいしいラーメンを食べてほしい」というご主人の思いをカタチにしたのが、豚の背脂。スープの表面に浮かべることでフタの役割を持たせ、さらに麺は太くして加水率を上げ、時間がたっても麺を伸びにくくしたのです。こつてりした味とポリウム感は一瞬に地元で支持され、県都である新潟市にも支店や独立開業組のお店が軒を連ねています。

・ 三条カレーラーメンの代表格 ・



〔三条市〕
正広の
カレーラーメン

・ 味の特徴 ・



カレー風味を 独自アレンジ

発祥の地・三条市ではさまざまな飲食店がカレーラーメンを提供している。「カレーを使っている」という定義の幅広さにより味付けも多彩。



混込と後のせ の2タイプ

あんかけのようにカレーソースをかける「後のせ」と、カレーソースとダシをブレンドしてスープを作る「混ぜ込み」の2タイプに分かれる。

・ 定番ラーメン ・



〔新潟市東区〕
燕三条らーめん 潤
中山店の
中華そば



〔新潟市西区〕
関屋 福来亭の
ラーメン

・ 味の特徴 ・



スープの表面 は大量の背脂

スープの上からザルにのせた背脂を豪快に振りかける。だしは魚介系中心で、背脂と合わせることでくどさはなく、スッキリした後味。



モチモチの 超極太麺

スープに負けない極太麺で、平打ち麺や丸麺が多い。加水率は40%を超え、食感はモチモチ。背脂をまとい、喉越しも抜群。

オススメの食べ方

カレーラーメンを提供しているお店はミニ丼やご飯も備えています。残ったスープをご飯にかけて、カレーライスとして最後まで味わいましょう。



ご当地こぼれ話



三条市の人気店「正広」のご主人はスパイスへのこだわりが人一倍で、かつて約20種類のスパイスをブレンドし、瓶に詰め、約10カ月間も長期熟成している。

オススメの食べ方

背脂はお好みで増量できるお店が多く、その量は中油、大油のほかMAXは「鬼油」。スープの表面は背脂で真っ白になるので、初めての場合はまず普通を。



ご当地こぼれ話



燕市・杭州飯店の会長・徐勝二さんによると、出前のラーメンの熱を保つために注目したのが、当時廃棄していた背脂だった。

新潟市 ラーメンカタログ

全70軒

新潟市内のラーメン店70軒を、新潟五大ラーメンをはじめ計11ジャンルの味別に紹介。

また、本誌以外を含む200軒以上のラーメン店を掲載する

「新潟市ラーメンデジタルマップ」も活用して、好みの1杯を見つけよう!



まだまだある!
200軒以上掲載!

新潟市ラーメン
デジタルマップは
こちら!

(お店ごとの二次元コードで詳細をチェック)

中央区 三吉屋 西堀本店
あめ色スープに極細麺
長年守り続ける名店の味

中華そば
細麺 太麺

新潟あっさりしょうゆの名店。煮干しやとんこつ、野菜などを放いたスープと、のど越しのいい極細麺の組み合わせが秀逸。

新潟市中央区西堀通5-829
☎025-222-8227
🕒11時~16時
🔥火曜 🕒22時 🍷なし

三吉屋 西堀本店

あめ色スープに極細麺!長年守り続ける名店の味

新潟あっさりしょうゆの名店。煮干しやとんこつ、野菜などを放いたスープと、のど越しのいい極細麺の組み合わせが秀逸。

スマホでも確認できる!

お店情報はスマホで確認できる。MAPも表示され経路案内も可能なので、迷う心配もナシ。

現在地から探せる!

GPSと連動しているので、目当てのお店のほか、現在地から近いラーメン店もすぐに探せる。

DATAについて

☎電話番号 🕒営業時間 📅定休日 🍽️席数 🚗駐車場

※掲載情報は2024年7月2日時点のものです。掲載店舗の営業時間や定休日に変更になる場合がありますので、おでかけの際は事前にご確認ください。

新潟市ラーメンコラム

column 1 第六のご当地ラーメン!? 進化を続けるマーボー麺



背脂やチーズを
トッピング

スープが濃厚

【新潟市中央区】
たまる屋女池インター店の
背脂マーボー麺

麻婆あんにチーズと背脂を
組み合わせた、汁なしタイプ。
まるやかな味わいに自家製
ラー油と山椒の心地よい辛み
が加わり、中毒性の高い味わい。



中華の定番麺が
こってり濃厚に進化

マーボー麺といえば中華料理店でもおなじみのメニュー。しょうゆラーメンの上に、あんがゆるめのマーボー豆腐をのせるのが一般的で、どちらかといえばあっさりした味わい。しかし新潟市を中心に2014年頃から大流行したマーボー麺は、濃厚

な味付けが多い。ブームの火付け役となった「たまる屋」のマーボー豆腐は山椒やラー油で辛みをしっかり利かせた四川風。そこにチーズと背脂を加えて濃厚に仕上げている。当時のうまさブームの波に乗り、瞬く間に県内で大人気。つけ麺や担々麺などのアレンジ系も登場。第六のご当地ラーメンの呼び声も高く、すっかり市民権を得ている。

column 2 朝ラーも締めラーも! いつでもおいしいラーメンが食べられる



【新潟市中央区】
ラーメン拾番のラーメン



【新潟市中央区】
伝丸のらーめん



【新潟市西区】
貴の香~kinoka~の熟成白醤油ラーメン



【新潟市東区】
ぐわらん洞 物見山店の支那そば

ご主人のラーメン愛
で時間も味も変化

ラーメンを愛する新潟市民は、ランチやディナーに限らずいつでもおいしい一杯を求めている。古町や新潟駅周辺の繁華街には深夜まで営業するラーメン店が点在していて、近年ではラーメンを提供する居酒屋も増えつつある。一方、西区と東区

では早朝から店を開けるラーメン店もあり、西区の「貴の香」もそのひとつ。「店をオープンする前に、朝から営業している近くのラーメン屋が閉店したと聞いたんです。朝ラーを食べたい方のために、週末だけですが7時から店を開けています」とご主人の山際さん。お客さんと思う深いラーメン愛が、ラーメン王国新潟を支えているのだ。

モチモチ太麺&
野菜で食べ応え満点

新潟五大ラーメン

新潟
濃厚味噌

RAMEN DATA



北区 御食事処 やなぎ亭

ヤナギテイ

あっさりしたラーメンと
相性のいいセットが人気



ラーメン

細麺 太麺

創業40年超のアットホームな食堂。麺類と丼のセットが人気だが、あっさりラーメンの味にも定評あり。自家製極細麺を使用。

新潟市北区木崎1103
☎025-386-9548
◎11時～20時(19時40分LO)
◎木曜 ◎30席 ◎13台



東区 麺や来味

メンヤライミ

淡い色合いが特徴的！
煮干し香る王道の一杯



中華そば

細麺 太麺

透き通った琥珀色のスープは、あっさりしながらも煮干しのだしが効いた奥深い味わい。極細麺との相性もばっちりだ。

新潟市東区大形本町5-6-6
☎025-272-4198
◎11時～15時(14時50分LO)、
17時30分～21時(20時50分LO)
※材料なくなり次第終了
◎月曜夜、火曜、ほか不定休
◎35席 ◎26台



中央区 元祖支那そば 信吉屋

シンキチヤ

丼の底まで透き通る
魚介香るあっさりラーメン



支那そば

細麺 太麺

カツオ節と昆布などの風味を生かしたしょうゆだれのスープと極細麺がマッチした上品な味わい。ワンタンメンも人気。

新潟市中央区本町通5-423-7
☎025-228-3436
◎11時～麺なくなり次第終了
◎木・金曜 ◎8席 ◎なし



東区 ぐわらん洞 物見山店

ガランドウモノミヤマテン

煮干し香る透明スープが
心和む優しい味わい



支那そば

細麺 太麺

早朝から多くのファンが訪れるお店。支那そばは、とんこつと煮干しのあっさりスープと極細麺を合わせた、懐かしさを感じる一杯。

新潟市東区物見山2-13-20
☎025-274-4422
◎7時～14時※スープなくなり
次第終了
◎火曜 ◎12席 ◎3台



屋台生まれの
さっぱり系

新潟五大ラーメン

新潟
あっさり
醤油

RAMEN DATA



西蒲区 ラーメンこまどり

コマドリ

新潟を代表する
濃厚みそのパイオニア



味噌ラーメン

細麺 太麺

新潟濃厚みその元祖とされる名店。みそラーメンは10種類以上あり、みその種類や配合を変え、それぞれ個性豊かな味に。

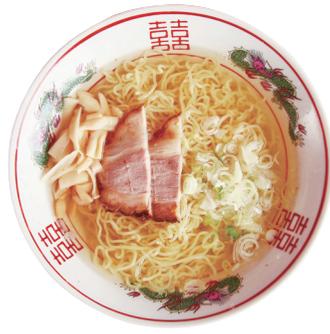
新潟市西蒲区竹野町2454-1
☎0256-72-2827 ◎11時～
14時30分、16時30分～20時※土曜・
祝日は11時～15時、16時30分～20
時、日曜は11時～15時、16時30分～
19時 ◎木曜 ◎80席 ◎60台



中央区 ラーメン拾番

ラーメンジュパン

飲んだ後のみに食べたい
超あっさりな定番麺



ラーメン

細麺 太麺

煮干しの香りがふわりと広がる、昔懐かしい超あっさり味のスープが自慢。最後の一滴まで飲み干したくなるとファンが多い。

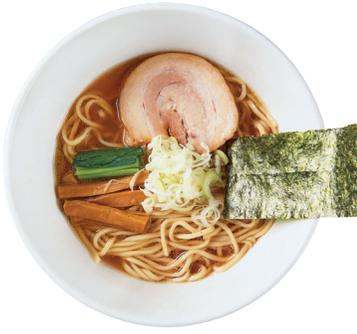
新潟市中央区古町通10-1664
☎025-224-7629
◎18時～深3時
◎水・日曜 ◎10席 ◎1台



江南区 ラーメン屋 モン吉

モンキチ

動物系と和風だしが生きる
洗練された中華そば



醤油ラーメン

細麺 太麺

ハリがありのど越しのいい麺は、県産小麦を使った自家製。スープは和風だしと動物系が調和した奥深い味わいだ。

新潟市江南区横越川根町4-14-20
☎025-250-7587
◎11時～14時30分(14時20分LO)、
17時30分～20時30分(20時20分LO)
※材料なくなり次第終了 ◎木曜 ◎15席 ◎6台



西区 丸木屋 坂井東店

マルキヤサカイヒガシテン

何度でも食べたくなる
心和む優しいスープ



ラーメン

細麺 太麺

大量の野菜と丸鶏、煮干しを長時間じっくりと煮込んでだしをとったスープは滋味深く、細麺とのバランスも見事。

新潟市西区坂井東5-1-13-2
☎025-269-3400
◎11時30分～14時※スープなくなり
次第終了 ◎水曜 ◎24席 ◎4台



中央区 三吉屋 西堀本店

サンキチヤニシホリホンテン

あめ色スープに極細麺
長年守り続ける名店の味



中華そば

細麺 太麺

新潟あっさりしょうゆの名店。煮干しやとんこつ、野菜などを炊いたスープと、のど越しのいい極細麺の組み合わせが秀逸。

新潟市中央区西堀通5-829
☎025-222-8227
◎11時～16時
◎火曜 ◎22席 ◎なし



中央区 元祖支那そば おもだかや 女池店

オモダカヤメイケテン

余分な脂を取り除いた
雑味のない繊細な味わい



支那そば

細麺 太麺

とんこつや魚介がベースのあっさりスープが自慢。魚介のうま味がしょうゆの風味を引き立て、トッピングの莖ワカメもアクセントに。

新潟市中央区女池1794
☎025-283-7711
◎11時15分～20時
◎なし ◎26席 ◎30台



西区 関屋 福来亭

セキヤフクライテイ

煮干しの風味を引き立てる
なめらかな背脂の甘み



ラーメン

細麺 太麺

背脂を浮かべたスープは、コクがありながらも軽い口当たり。鮮烈な煮干しの風味とキレのあるしょうゆのうま味が広がる。

新潟市西区小新1546-2
☎025-233-5938
①10時～15時30分(15時LO)
②火曜、第3月曜 ③40席
④20台



中央区 ラーメンあおきやスーパーセンタームサン店

ラーメンアオキヤスーパーセンタームサン店

胃袋にじんわり染み渡る
長年愛される洗練された味わい



ラーメン

細麺 太麺

長岡を代表するショウガが香るしょうゆラーメンの名店「あおきや」の新潟店。しょうゆダレが染みたチャーシューも美味。

新潟市中央区姥ヶ山45-1
スーパーセンタームサン新潟店内
☎025-287-9105
①10時～19時30分 ②なし
③共有あり ④1,800台(共有)



中央区 オレたちのラーメン ちょび吉

チョビキチ

ガツンと押し寄せる！
鮮烈なショウガの風味



ト生姜醤油チャーシュー麺

細麺 太麺

スープやタレ、油にもショウガを使ったラーメンが看板。ト生姜醤油ラーメンは、仕上げにショウガ粉末を加えたパンチのある味わいに。

新潟市中央区春日町3-4
☎なし
①火・金・日曜11時30分～14時、
水・木・土曜11時30分～14時、
18時～20時30分
②月曜 ③12席 ④なし



雪国ならではの
じんわり温まる味わい

新潟五大ラーメン

長岡
生姜醤油

RAMEN DATA



東区 吟醸味噌らーめんまごころ亭海老ヶ瀬店

マゴコロテイエイガセテン

味わい深いスープで
自慢のみそを存分に



特製吟醸味噌らーめん

細麺 太麺

複数のみそをブレンドし、隠し味にオイスターソースを加えたみそダレが特徴。トッピングも個性豊かで、最後の一滴まで楽しめる。

新潟市東区大形本町5-18-11
☎025-250-0356
①11時～24時30分(24時LO)、
土・日曜・祝日は10時30分～24時30分(24時LO)
②不定休 ③55席 ④共有あり



中央区 元祖新潟濃厚味噌 東横 紫竹山本店

トウヨコシチケヤマホンテン

新潟みそ×濃厚とんこつだしを
割りスープで好みの味に



元祖新潟濃厚味噌

細麺 太麺

2024年5月にリニューアル。とんこつベースの濃度の高いだしに越後みそをたっぷり加えた濃厚スープが看板。割りスープ付き。

新潟市中央区紫竹山1-8-20
☎025-290-4770 ①11時～15時(14時30分LO)、17時～21時(20時40分LO) ※土・日曜・祝日は11時～21時(20時40分LO)
②なし ③65席 ④20台



クレジットカード利用可

東区 燕三条らーめん 潤 中山店

ツバメサンジョウラーメンジュンナカヤマテン

背脂の甘みがクセになる
燕発の名物ラーメン



肉中華

細麺 太麺

三条に本店を持つ、背脂ラーメンの分店。噛むほどにうま味を感じる、三元豚のチャーシューを贅沢に並べた肉中華が人気。

新潟市東区中山6-728-1
☎050-8881-5160
①10時～22時
②なし ③34席 ④共有あり



煮干しの香るスープに
背脂がたっぷり

新潟五大ラーメン

燕背脂

RAMEN DATA



中央区 めんくま

メンクマ

ショウガが豊かに香る
シンプルを極めた王道麺



正油らーめん

細麺 太麺

ゲンコツと鶏ガラから取っただしにショウガを利かせた濃いめのスープが特徴。平日昼はライスの無料サービスもあり、満腹必至!

新潟市中央区鳥屋野1-9-16
☎025-284-2088
①11時～14時30分、17時30分～21時(土・日曜・祝日は11時～21時) ②月曜夜 ③47席
④16台



中央区 ラーメン 青島食堂 東堀店

アオシマシヨクトウヒガシボリテン

全国にも名をはせる
長岡ショウガ醤油ラーメンの分店



青島ラーメン

細麺 太麺

ショウガが効いた少し濃いめのしょうゆスープで知られる長岡発の名店。手間をかけて仕込んだ具材が、さらにおいしさを引き立てる。

新潟市中央区東堀通1-495
☎025-222-5030
①11時～19時
②木曜 ③8席 ④なし



北区 東光

マルメントウコウ

野菜のうま味が溶け込んだ
ほのかな甘みの濃厚みそ



味噌ラーメン

細麺 太麺

新鮮なゲンコツと野菜を2日間じっくりと煮込んだコク深い味わいが印象的。炒め野菜で香ばしさと甘みを生み出している。

新潟市北区葛塚上町3325-2
☎0256-73-3834 ①11時～14時30分(14時15分LO)、17時30分～20時 ②月曜 ③24席
④26台(共有)



西蒲区 肉麺酒場 ええ伍

ニクメンサカバエゴ

京都産みそを軸にした
濃厚なのにまるやかな味わい



濃厚 白味噌

細麺 太麺

他店にはない白みそを使ったオリジナルメニュー。京都産の白みそをベースに、地元産の越後みそを合わせている。

新潟市西蒲区巻甲2551-1
☎0256-73-3834 ①11時～14時30分(14時15分LO)、17時～22時(21時30分LO) ※スープなくなり次第終了 ②水曜、日曜夜 ③15席 ④3台



クレジットカード利用可

中央区 中華・大衆酒場 麵匠 MAJIDE

メンショウマジデ

まるやかな辛さを楽しめる
担々麺とのコラボ麺



麻婆担々麺

細麺 太麺

自家製ラー油の辛みとゴマの風味が調和した赤担々麺に、山椒を利かせたマーボー豆腐がたっぷり。辛さの増量も可能。

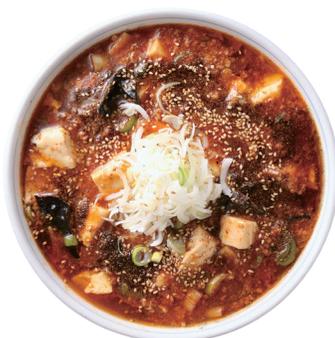
新潟市中央区米山1-7-11
☎025-384-8998
ⓐ11時～14時(13時50分L.O.)、
17時30分～24時(23時30分L.O.)
※土曜は22時まで(21時50分L.O.)
ⓑ日曜 ⓓ30席 ⓔなし



江南区 ラーメン工房 まるしん

マルシン

山椒の風味が豊かに香る
辛さ控えめな名物麺



マーボ麺

細麺 太麺

豆板醤のほかに3種類の自家製調味料を使用した、とろみの強い麻婆あんが絶品。細めの縮れ麺との絡みがたまらない。

新潟市江南区早通5-1-2
☎025-381-8649
ⓐ11時～14時
ⓑ月曜、第3火曜
ⓓ35席 ⓔ35台



西区 中華麵食堂 かなみ屋 小新店

カナミヤコシテン

四川料理の技が生きた
本格マーボーが味の決め手



本格四川麻婆麺

細麺 太麺

7種類の香辛料をブレンドした自家製ラー油の後引く辛さが特徴。辛さとシビレ、うまみの絶妙なバランスを堪能して。

新潟市西区小新南1-9-8
☎025-265-5652
ⓐ11時～15時L.O.、17時30分～
21時※土・日曜・祝日は11時～
21時 ⓔなし ⓓ33席
ⓔ14台



新潟県内で大流行!
中華の定番麺の進化形

マーボー

東区 滋魂

ジヨン

豊かな風味が広がる
夏季限定のスパイス麺



カレーら〜めん

細麺 太麺

燕背脂ラーメンの人気店の夏季限定麺。コク深いスープの上に、タマネギやひき肉を加えた自家製カレールウがたっぷり。

新潟市東区松崎1-1-28
☎025-272-9260
ⓐ11時～14時50分、17時～20時
50分※スープなくなり次第終了
ⓑ水曜、ほか不定休
ⓓ24席 ⓔ7台



中央区 麵や忍

メンヤシノブ

生じょうゆを引き立てる
上品な煮干しの風味を楽しんで



チャーシューめん

細麺 太麺

独自にアレンジを加えた背脂たっぷりのラーメンはタレのベースとなる生じょうゆを厳選。煮干しの風味もたまらない。

新潟市中央区米山4-1-1
☎025-246-5281
ⓐ11時～14時L.O.、18時～19時
15分L.O.※売り切れ次第終了
ⓑ日曜・祝日 ⓓ20席 ⓔなし
(提携あり)

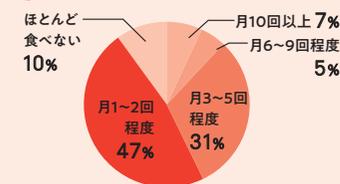


新潟市ラーメンコラム

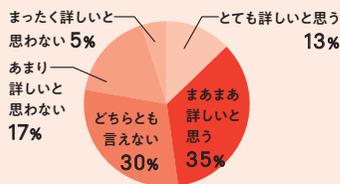
新潟市民は
ラーメンが大好き!

4割以上が週1回以上は食べていて、半数はラーメンの詳しさに自信を持っている。

Q.外食でラーメンを月に何回食べますか?



Q.あなたはラーメンに詳しいですか?



アンケート調査期間：令和6年4月11日～15日
有効回答：391名

北区 食堂・居酒屋 麵 大誠

メンダイセイ

独特のコク深さが自慢!
程良い辛さの真っ黒あん



黒麻婆ラーメン

細麺 太麺

麻婆麺だけでも常時3種を提供。なかでも甜麺醬と豆鼓醬、黒ゴマペーストなどを合わせた黒麻婆ラーメンがイチオシ。

新潟市北区太田2250
☎025-387-3249
ⓐ11時～14時、17時～20時
(金～日曜・祝日は22時まで)
ⓑ水曜、第3日曜、第1火曜夜
ⓓ20席 ⓔ12台



中央区 和風とんかつまる屋 女池インター店

タマルヤメイケインターテン

背脂 & チーズがアクセント!
濃厚な麻婆麺にファン多数



背脂マーボーメン

細麺 太麺

和風だし香るとんかつスープがベース。麻婆あんにチーズと背脂を組み合わせた、汁なしタイプの麻婆麺が絶大な人気を誇る。

新潟市中央区鳥屋野417
☎025-278-7500
ⓐ11時～21時(20時30分L.O.)
※スープなくなり次第終了
ⓑなし ⓓ28席 ⓔ50台



江南区 中華飯店 永楽 横越店

エイラクヨコゴシテン

マイルドな麻婆あんとなめらか豆腐の名共演



マーボーメン

細麺 太麺

種類豊富な麺メニューがそろった老舗。マーボーメンは、しょうゆベースの優しいスープに、辛さ控えめの麻婆豆腐がたっぷり。

新潟市江南区横越川根町
3-13-16
☎025-385-5227
ⓐ10時～20時30分(20時L.O.)
ⓑなし ⓓ60席 ⓔ16台



東区 ばるむ食堂

バルムシヨクドウ

野菜のおいしさを引き出した
優しい味わいのカレーラーメン



カリ〜ら〜麺

細麺 太麺

すりおろした野菜がたっぷり入った、奥深い味わいのカレースープが美味。麺を食べた後はライスを加えてスープカレーに!

新潟市東区粟山1-22-1
☎025-277-1075
ⓐ11時30分～14時30分L.O.、
18時～21時L.O.
ⓑ水曜(祝日の場合翌日)
ⓓ30席 ⓔ20台



バリエーション豊富な
二大国民食のコラボ

カレー

RAMEN DATA



新潟市ラーメンカタログ

【江南区】中華そば さぶろう

チュウカツバサブロウ

職人技で際立たせる
極上の煮干しの風味



中華そば(並)

細麺 太麺

清湯で作る淡麗系と、白湯の濃厚系の2種類を味わえる。中華そばは煮干しだしに、しょうゆダレを合わせ風味を際立たせた一杯。

新潟市江南区丸山ノ内善之丞組
727-1
☎025-383-6069
🕒10時～15時
※スープなくなり次第終了
📅不定休 📍24席 🕒20台



【江南区】ラーメン だるまや 亀田店

ダルマヤ

豚のうま味が凝縮した
和風とんこつのパイオニア



だるまらーめん

細麺 太麺

魚介が香る和風とんこつスープに多くのファンを持つ。中太縮れ麺にモヤシ、背脂をたっぷりのせたマイルドな口当たりが特徴。

新潟市江南区亀田四ツ興野
2-1-48
☎025-381-4142
🕒11時～21時30分L.O.
※日曜・祝日は21時L.O.
📅なし 📍45席 🕒35台



【東区】麺屋 じゃがら 大形店

ジャガラオオガタテ

魚介香る自慢のスープに
背脂をたっぷり



醤油ラーメン(背脂かなり多め)

細麺 太麺

魚介が香る深みのあるスープに加え、背脂の甘みとコクが味の決め手。無料で背脂を増量できるので、こってり好きはぜひ。

新潟市東区豊2-2-48
☎025-250-7634
🕒11時～22時(21時30分L.O.)
※スープなくなり次第終了
📅なし 📍35席 🕒15台



【西区】らーめん処 がんこ屋

ガンコヤ

一昼夜かけて仕込んだ
こだわりのWスープが染み渡る



がんこらーめん

細麺 太麺

頑固なまでに素材にこだわるお店。Wスープが自慢のど越しのいいがんこらーめんは、創業時から的人气で、麺は細麺と太麺から選べる。

新潟市西区小新西3-15-1
☎025-233-8888
🕒11時～15時(土・日曜・祝日は17時～20時も営業)
📅なし 📍41席 🕒27台



【中央区】いっとうや 紫竹山店

イトウヤシチクヤマテン

行列を呼ぶ W スープ
豪華な肉やメンマも楽しんで



かさね醤油

細麺 太麺

魚介系と動物系のWスープに、極太メンマやあぶりチャーシューがのったかさね醤油が看板。とんこつのコクと魚介のキレを楽しめる。

新潟市中央区紫竹山3-5-23
☎025-241-8325
🕒11時～21時
📅なし 📍44席
🕒22台



動物系のうま味の
詰まった濃厚な味わい

醤油

【西区】美味快飲 天心坊 大堀店

テンシンボウ オオホリテン

淡麗スープに中太麺が絡む
幅広い層に親しまれる味わい



正油らーめん

細麺 太麺

あっさりスープで昔ながらの懐かしい味わい。中華系のメニューを多彩にそろえ、バリエーション豊富なみそラーメンも人気。

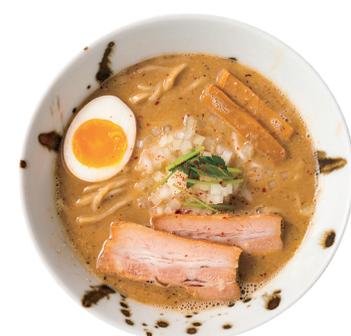
新潟市西区坂井東1-6-15
☎025-231-0007 🕒11時～14時15分L.O.、17時30分～20時30分L.O.※土・日曜・祝日は11時～14時45分L.O.、17時30分～20時30分L.O. 📅不定休 📍48席 🕒50台



【中央区】中華そば 石黒

チュウカツバイシグロ

とろりと濃厚なスープで
煮干しをとことん満喫



極にぼ

細麺 太麺

煮干しを利かせた多彩なメニューを提供。「極にぼ」は動物系をひと晩煮込んだだしに3種の煮干しを加えた、とろみと香りが特徴。

新潟市中央区弁天橋通1-4-33
湖南ビル1F ☎025-250-1496
🕒11時～14時30分、17時30分～21時L.O.※スープなくなり次第終了 📅月曜夜、火曜 📍20席 🕒10台(共有)



クレジットカード利用可

【西区】横浜らーめん 心一家

シンイチヤ

こってり濃厚なスープが要！
正統派の家系ラーメン



とんこつ醤油らーめん(味玉付き)

細麺 太麺

横浜の名店から受け継いだ正統派家系ラーメンを提供。丁寧に炊いたとんこつスープに、隠し味の鶏油が甘みとコクをプラスする。

新潟市西区山田662-3
☎025-377-0311 🕒11時～14時、17時30分～20時(月曜は昼のみ)※スープなくなり次第終了
📅火曜(祝日の場合は翌日)、第2・4月曜 📍16席 🕒共有あり



【西区】中華そば 貴の香～kinoka～

キノカ

だしのおいしさを感じられる
優しくも印象的な淡麗系



熟成白醤油ラーメン

細麺 太麺

鶏とホタテの優しいうま味が際立つ一杯。白しょうゆと3種の塩でバランスをとった、奥行きのある味わいにファン多数。

新潟市西区小針南23-4
☎025-211-4223
🕒10時～14時30分L.O.、17時～21時L.O.※土・日曜・祝日は7時から
📅月曜(祝日の場合は翌日) 📍28席 🕒11台



クレジットカード利用可

【北区】らーめん家 和ト

カスト

大判のチャーシューが
4枚ものった高コスパな1杯



らーめん

細麺 太麺

新発田市の「和玄」の姉妹店。臭みのないとんこつスープはあっさりした口当たり。やさしい味わいのみそラーメンも人気。

新潟市北区鳥屋12-1
☎025-385-6693
🕒11時～15時※土・日曜・祝日は11時～21時
📅木曜 📍37席 🕒30台



【南区】味むら

アジムラ

思わず飲み干すマイルドさ
ニンニクでパンチをプラス



特製しょうゆラーメン

細麺 太麺

魚介をしっかり利かせたスープはお好みでニンニクを加えて、パンチのある味わいに。お得な価格も長年愛される理由。

新潟市南区西白根2682-1
☎025-373-5751
🕒10時30分～14時、17時～21時
📅日～火曜 📍40席 🕒10台



秋葉区 AKIHA 麵屋 粹翔

アキハメンヤイツシヨウ

秋葉区産の食材で作る
地元愛全開のみそラーメン



AKIHA味噌白

細麺 太麺

食材からグラスまで地元・秋葉区産にこだわる。地産野菜をたっぷり使ったAKIHA味噌白は、魚介と動物のだしがマイルドな味わい。

新潟市秋葉区美善1-13-12
☎0250-23-5506
◎10時～14時20分L.O、16時45分～20時15分L.O※土・日曜・祝日は10時～20時15分L.O
◎なし ◎24席 ◎8台



東区 焼きあごらーめん小池

ヤキアゴラーメンコイケ

とんこつ×焼きアゴの
香り高い塩ラーメンが看板



焼きあご塩らーめん

細麺 太麺

長崎県産の風味豊かな焼きアゴが主役。とんこつにアゴだしを合わせたWスープをベースに、塩、しょうゆ、つけ麺を提供する。

新潟市東区牡丹山5-547
☎025-278-8426 ◎11時～15時(14時45分L.O)、17時30分～21時30分(21時L.O)※変更の場合あり、スープなくなり次第終了
◎水曜 ◎24席 ◎14台



中央区 本家新潟鶏らーめん せっぺ

セツペ

鶏のうま味をグッと引き立てる
柑橘系の爽やかな香りが魅力



柚子香る鶏清湯潮ラーメン

細麺 太麺

新潟の銘柄鶏「越の鶏」を使った看板。過度な味付けを行わず、ショウガやユズなどの香味を生かして鶏のうま味を引き出している。

新潟市中央区弁天2-1-29
☎025-241-8282
◎11時30分～14時、19時～24時
◎日曜、ほか不定休
◎10席 ◎なし



西蒲区 中華蕎麦 采ノ芽

サイノメ

素材の風味を際立たせた
見た目も美しい淡麗系



塩そば

細麺 太麺

繊細で美しいビジュアルの塩そばと醤油そばで話題。真鯛と金目鯛を焼き合わせた塩そばは、香ばしい真鯛のほぐし身が名脇役。

新潟市西蒲区巻甲4158-2
☎なし ◎11時30分～14時30分、18時～20時30分(20時L.O)
※材料なくなり次第終了
◎月曜夜、火曜
◎9席 ◎20台



秋葉区 麵食房 わたなべ

メンシヨクボウワタナベ

国産小麦の麺と味わう
鶏×煮干しの名コラボ



鶏煮干し醤油らーめん

細麺 太麺

小麦の風味豊かな麺が自慢。イチオシは、2種の丸鶏を使った清湯スープに、2種の煮干しを合わせた鶏煮干し醤油らーめん。

新潟市秋葉区あおば通1-8-2
☎0250-47-3303
◎11時～14時、17時30分～20時
◎月曜 ◎20席
◎8台



中央区 俺のとんこつラーメン 伝丸

デンマル

芳醇なとんこつスープと
選べる2種の麺が自慢



醤油ラーメン

細麺 太麺

とんこつスープをベースに、定番のあっさり系からイタリアン風まで種類豊富。麺はいずれも細麺と太麺から選べる。

新潟市中央区東堀通8-1410
☎025-224-5221
◎19時～朝4時(深3時45分L.O)
◎日曜
◎29席
◎なし



中央区 海老ラーメン専門店 海老寿 DELUX

エビスデラックス

ひと口目からエビ感満載!
エビ好き必食の個性派麺



海老味噌ラーメン

細麺 太麺

エビに魅せられたご主人が作る一杯は、南蛮海老や桜エビ、アミエビを、たれや香味油、麺にも使用。濃厚な風味を存分に味わえる。

新潟市中央区西蔵島町2337-1
藤マンション1F
☎025-378-4471
◎11時～14時30分、17時30分～21時
◎日曜 ◎25席 ◎4台



濃厚な味付けと
たっぷり具材で大満足

味噌

中央区 まっくうしゃ 本店

マックウシャホンテン

ふわりと余韻が残る
エビ&鯛の風味と奥深さ



塩

細麺 太麺

タレと香味油を使って引きだした魚介の風味豊かなラーメンが好評。塩は、エビと鯛の香りとコクを感じられる人気の一杯。

新潟市中央区上近江2-2-27-1
☎025-284-2776
◎11時～21時L.O
※スープなくなり次第終了
◎1月1日
◎38席 ◎50台



東区 SHINASOBA 颯々樹

ササキ

最後の一滴まで飲み干したい
アゴだし香る淡麗スープ



銀淡麗塩そば

細麺 太麺

あっさりしているながらもコクを感じる清湯スープで飽きの来ない味を目指す。チャーシューには豚バラとローストポークの2種を使用。

新潟市東区新松崎2-3-5
☎025-384-4995
◎11時～15時、17時～21時
※スープなくなり次第終了
◎なし
◎29席 ◎10台



繊細な塩ダレが素材の
風味を際立たせる

塩

西区 ラーメン 万人家 大学前店

マンニンヤダイカクマエテン

大食漢も満腹必至!
ド迫力のデカ盛りラーメン



ガッツリG麺

細麺 太麺

新潟市内に4店舗展開する老舗。巨大な丼で提供されるガッツリG麺は、モチモチ極太麺、野菜、ぶ厚いチャーシューがてんこ盛り。

新潟市西区五十嵐一の町6684-1
☎025-268-7579
◎11時～21時30分
※スープなくなり次第終了
◎なし
◎37席 ◎共有あり



担々、まぜそば、あんかけ
などバリエーション豊富!

その他

江南区 麺や大舎 亀田早通店

ダイシャリン

刺激的な辛さにハマる!
濃厚スープを極太麺で



辛つけ麺

細麺 太麺

もちもちの太麺×濃厚スープのつけ麺でファンを魅了。ジョロキアを加えた辛つけめんは、深いうま味を感じる中毒性のあるメニュー。

新潟市江南区東早通2-2444-1
☎025-381-8819 ①11時～15時、17時30分～21時30分(土・日曜・祝日は11時～21時30分)
※スープなくなり次第終了
⑤なし ⑥25席 ⑦18台



江南区 麺屋 一本気

イッポンギ

魚介と動物のWスープに
辛味がうま味を格上げ



辛つけ麺

細麺 太麺

カツオ節やサバ節をベースに、ゲンコツなどの動物系を合わせたスープにこだわる。辛つけ麺は食欲をそそるピリ辛仕上げ。

新潟市江南区下早通2-1-26
☎025-385-7797
①11時～14時30分、17時～20時※スープなくなり次第終了
⑥火曜 ⑦24席
⑧17台



お店自慢のモチモチ麺を
風味豊かなつけ汁で

つけ麺

西蒲区 拉麺厨房 福麺

フクメン

コク深い濃厚みそを
たっぷりの背脂とともに



背脂味噌らーめん

細麺 太麺

みそ、しょうゆ、背脂系の3本柱。濃厚なスープに背脂をたっぷり浮かべた背脂味噌らーめんは、存在感抜群の太麺で満腹必至!

新潟市西蒲区曾根1968-1
☎0256-88-5350 ①11時～15時、17時～22時(土・日曜・祝日は11時～22時)※スープなくなり次第終了 ⑥木曜(祝日の場合営業) ⑦45席 ⑧15台



西区 ちゃーしゅうや武蔵 大学前店

チャーシューヤムサシダイガクマエテン

辛みそで味を変化させる
Wテイストの草分け



からし味噌らーめん

細麺 太麺

15種類の調味料をブレンドした特製辛みそをスープに溶いて食べる、からし味噌らーめんが看板。とろけるチャーシューも美味。

新潟市西区大野187-3
☎025-263-0634
①11時～23時L.O.(土・日曜・祝日は21時15分L.O)※スープなくなり次第終了
⑤なし ⑥33席 ⑦30台



東区 麺屋 Aishin 河渡本店

アイシニコウドホンテン

鮮烈なエビのうま味に
2種の油で辛みをプラス



海老寿久担々麺

細麺 太麺

担々麺と麻婆麺に熱烈なファンを持つ。海老寿久担々麺は、甘エビを砕いて自家製ゴマダレと合わせた、ピスクを彷彿とさせる味わい。

新潟市東区河渡本町22-16-5
☎025-279-2200 ①11時～15時、17時30分～22時(21時30分L.O)※土・日曜・祝日は11時～22時(21時30分L.O)
⑤なし ⑥39席 ⑦20台



東区 つけめん・らーめん 猫満

ネコマン

食感 & 香りを追求した
多彩なつけ麺を心ゆくまで



猫つけめん

細麺 太麺

一番人気の猫つけめんは、梅とタマネギの食感や、大葉や魚粉などの香りのバランスが見事。シメはご飯(別料金)をスープに浸して。

新潟市東区牡丹山4-2-1
☎025-282-7876
①11時～15時30分(15時10分L.O)、18時～21時30分(21時L.O)※スープなくなり次第終了
⑥火曜 ⑦28席 ⑧16台



中央区 孔明

コウメイ

魚粉香る濃厚つけ汁で
自慢のモチモチ麺を存分に



つけめん

細麺 太麺

もちもちの自家製麺を楽しめるつけ麺が看板。とんこつと魚介のWスープに魚粉を加えたつけ汁と、食べ応えのある麺が相性抜群。

新潟市中央区弁天橋通2-5-7
☎025-286-7723
①11時～15時、17時30分～20時30分、土・日曜・祝日は11時～20時30分L.O
⑤なし ⑥30席 ⑦17台



東区 石焼つけ麺 繫

イシヤキツケメンツナグ

石の器でグツグツ沸き立つ
濃厚なつけ汁がインパクト大!



石焼カレーつけ麺

細麺 太麺

熱した石の器に魚介とんこつスープを入れた個性派つけ麺が看板。超濃厚つけ汁に、全粒粉入りの平打ち麺を浸して味わおう。

新潟市東区はなみずき3-1-27
☎025-282-5590
①11時～14時30分、17時30分～20時30分
⑤不定休 ⑥23席 ⑦17台



東区 ら麺のりダー

ラーメンリダー

魚介とみその濃厚な味わいに
辛みそでパンチをプラス



濃厚みそらーめん

細麺 太麺

動物系、魚介、野菜のうま味を凝縮したつけ汁でいただくつけ麺と、魚介だしに越後みそを加えた濃厚みそらーめんが名物。

新潟市東区末広町9-50
☎025-256-8455
①11時～21時30分
※スープなくなり次第終了
⑤なし ⑥26席 ⑦10台



中央区 らーめん 風伯 万代店

フウハクバンダイテン

自慢の柿渋入り麺を
マイルドなみそスープで



しろみそ野菜

細麺 太麺

定番は、米こうじたっぷりの北海道産白みそを使ったマイルドな味わいのしろみそ野菜。柿渋を練り込んだツルもち麺にも注目を。

新潟市中央区万代1-1-32
プリオール万代101
☎025-248-2089
①11時～22時(21時30分L.O)
⑤なし ⑥24席 ⑦なし



秋葉区 ラーチャン家 新津店

ラーチャンヤニツテン

ラーメン & チャーハン
王道の組み合わせで勝負



ラーチャン

細麺 太麺

ラーメンとチャーハンのセット、ラーチャンがメイン。あっさりラーメンにやや濃いめの味付けのチャーハンが好相性。

新潟市秋葉区あおば通2-2-11
☎0250-47-3230
🕒10時30分～20時30分
🍷なし 🍷29席
🍷30台



東区 麵家 太威

ダイ

肉団子とチーズを加えた
濃厚みそスープに注目！



濃厚チーズ味噌担々麺

細麺 太麺

横浜家系をベースにしたスープがウリ。濃厚チーズ味噌担々麺は、みそスープに肉団子とチーズを加えたクリーミーな味わい。

新潟市東区牡丹山6-11-12
☎025-272-0077
🕒11時～14時45分、17時～21時
🍷木曜(祝日の場合は営業)
🍷29席 🍷13台



西区 麵者風天 小針店

メンジャフウテンコバリテン

もちもち麺がたまらない！
リピート必至のうま辛まぜそば



汁なし辛肉まぜそば

細麺 太麺

パンチのある味で人気を博す汁なし辛肉まぜそばが看板。もちもち自家製麺と自家製ラー油の辛み、具材のうま味が見事に調和。

新潟市西区小針5-1-53
☎025-201-7776
🕒11時～21時
※スープなくなり次第終了
🍷不定休 🍷40席 🍷20台



西区 太陽

タイヨウ

煮干しの風味が広がる
味わい深い黄金スープ



らーめん×チャーハンセット

細麺 太麺

メニューはラーメンとチャーハン、そしてセットのみ。すすると広がる煮干しの風味と極細麺のシンプルな味わいが魅力。

新潟市西区寺尾東2-15-22
☎025-378-1359
🕒11時～15時、17時30分～20時
30分※スープなくなり次第終了
🍷日曜(一部祝日) 🍷19席
🍷13台



西区 中華麵食房 三宝亭 山田店

サンボウテイヤマダテン

10種の具材を使った
うま味たっぷり名物麺



五目うま煮めん

細麺 太麺

手頃で豊富なメニューが評判。五目うま煮めんは、肉、魚介、野菜など約10種の具材を使用したトロトロのあんが井を覆う。

新潟市西区山田2307-364
☎025-231-3336 🕒11時～15時30分(15時L.O)、17時～21時30分(21時L.O) ※土・日曜・祝日は11時～21時30分(21時L.O) 🍷なし 🍷63席 🍷41台
クレジットカード利用可



南区 鶏そば 縁道 大通南店

エンドウ

泡立つ濃厚白湯スープに
自家製麺が絡む



鶏そば

細麺 太麺

泡立つ鶏白湯を使った、濃厚な味わい。自家製麺はもちり食感で、クリーミーなスープと相性抜群。レアチャーシューも美味。

新潟市南区大通南5-1139-1
☎025-378-1883
🕒11時～14時30分L.O、17時30分～20時30分L.O
🍷不定休 🍷31席 🍷11台



これもチェック!

キーホルダー提示で何度でも使える特典も!
さらにお食事券1,000円分が当たる!
街ガチャ®in日本で一番ラーメンを愛する街 新潟市

新潟市のラーメン店のアクリルキーホルダーが入ったカプセルトイを市内12カ所で販売。1回300円で全10種類。お得なサービス付きなので、ラーメンめぐりのお供に。



設置場所はこちら!

- 新潟市観光案内センター(中央区)
- 水の駅「ビュー福島湯」(北区)
- 新潟空港(東区)
- みなとのマルシェ ピアBandai(中央区)
- Befcoばかうけ展望室(中央区)
- 佐渡汽船 新潟港ターミナル(中央区)
- 新潟・古町まちなみなど情報館(中央区)
- イオンスタイル新潟南(江南区)
- あ!キハ観光案内所(秋葉区)
- しろね大凧と歴史の館(南区)
- 道の駅 新潟ふるさと村(西区)
- いわむろや(西蒲区)

特典期間

2025年2月28日まで



詳細はこちら!

東区 らーめん 麵華

メンハク

ご主人の熟練の技が光る
コク深い特製うま煮麺



五目うま煮らーめん

細麺 太麺

数種のうま煮麺が評判。五目うま煮らーめんは、野菜の甘みとエビなどのうま味が溶け込んだ味わい深いしょうゆベース。

新潟市東区粟山4-3-5
☎025-288-5500 🕒11時～15時、17時30分～21時(各30分前L.O) ※スープなくなり次第終了 🍷月曜夜、火曜、ほか不定休 🍷20席 🍷6台



西蒲区 新潟ラーメン なみ福

ナミフク

名店の味を継承した
優しく懐かしい一杯



ラーメンチャーハンセット

細麺 太麺

煮干しと数種類の材料をじっくりと煮込んだ黄金スープが主役。素朴で懐かしい、胃袋にずっと染みわたる味わいをご賞味あれ。

新潟市西蒲区角田浜1069-1
☎なし 🕒🕒整理券配布10時30分～、平日11時～14時、土・日曜・祝日11時～14時30分(整理券配布14時30分まで) ※スープなくなり次第終了 🍷火・水曜 🍷46席 🍷60台



秋葉区 大将ラーメン

タイショウラーメン

ラーメンと唐揚げがコラボ!
秋葉区民のスタミナ源



大将スタミナ野菜みそ

細麺 太麺

唐揚げとラーメンが合体した独創的なラーメンが人気。唐揚げは金網にのっているのが揚げたての食感。野菜たっぷりて食べ応えも十分。

新潟市秋葉区新津本町2-1-16
☎0250-24-6197
🕒11時30分～14時20分L.O、18時～24時
※スープなくなり次第終了
🍷火・水曜 🍷20席 🍷2台



北区 中華そば・焼きめし 勝鬨屋

カチドキヤ

多彩な具材と麺を
こだわりの特製ダレで堪能



台湾まぜそば

細麺 太麺

こだわりのしょうゆを使った特製ダレでいただく台湾まぜそばが好評。国産豚の粗びきと細びき肉を合わせたそばろがアクセントに。

新潟市北区白新町2-1-23
☎025-388-5858 🕒11時～14時、17時～21時(土曜は22時まで) ※スープなくなり次第終了 🍷火曜(祝日の場合は翌日) 🍷17席 🍷提携あり



観る! 食べる! 買う! 泊まる!

新潟市の観光情報は

新潟市公式観光情報サイト
旅のしおり

で決まり!

おすすめスポット多数紹介!



季節情報もりだくさん!

新潟市 旅のしおり 🔍



スマホで手軽にチェック!



ワンコインで市内を周遊! 新潟市観光循環バス



市内中心部に点在する
施設をめぐる循環バス。
1日500円で乗り放題!



詳しくは
コチラ

コンシェルジュに相談! 新潟市観光案内センター



JR新潟駅2階の在来東
改札前にあり、観光案内
や当日宿泊予約も対応!



詳しくは
コチラ

新潟市ラーメンガイドブック 発行:新潟市 観光・国際交流部 観光推進課

〒951-8554 新潟市中央区古町通7番町1010番地 TEL:025-226-2612(平日8:30~17:30)

※ガイドブックの掲載情報は変更となる場合があります。ご利用の際は事前にご確認ください。

表紙写真:三吉屋 西堀本店

2024年7月発行