

新潟ラーメンを食べよう

ラーメン王国1位を目指せ！ 新潟市ラーメンスタンプラリー

対象店に行ってスマートフォンでスタンプを獲得すると、獲得数に応じて抽選で景品が当たります。また、スタンプを獲得した人には、その店で使えるお得なクーポンを配信します。(一部店舗除く)
※参加方法や対象店、特典など詳しくは同イベントホームページ=右=に掲載
●期間 2月28日(土)まで



同イベントホームページ

日本で一番ラーメンを愛する街 新潟市 × J A F新潟支部

2025年10月30日(木)

2026年2月28日(土)

新潟市ラーメンスタンプラリー

新潟市のご当地商品やラーメンお食事券が当たる！

「#にいがたメラー」キャンペーン

ライブやスポーツ観戦の後、部活帰り、飲んだ後のメに食べる至福のラーメン「にいがたメラー」。お気に入りの一杯の写真をInstagramに投稿すると抽選で景品が当たります。
※投稿方法など詳しくは特設サイト=右=に掲載
●期間 3月15日(日)まで



特設サイト



新潟市のラーメンのことなら ポータルサイト 「新潟市ラーメンガイド」



新潟市には個性豊かなラーメンがたくさんあります。同サイトで好みのラーメンを見つけて、家族や友人と一緒に食べに出掛けてみてはいかがでしょうか。



同サイト

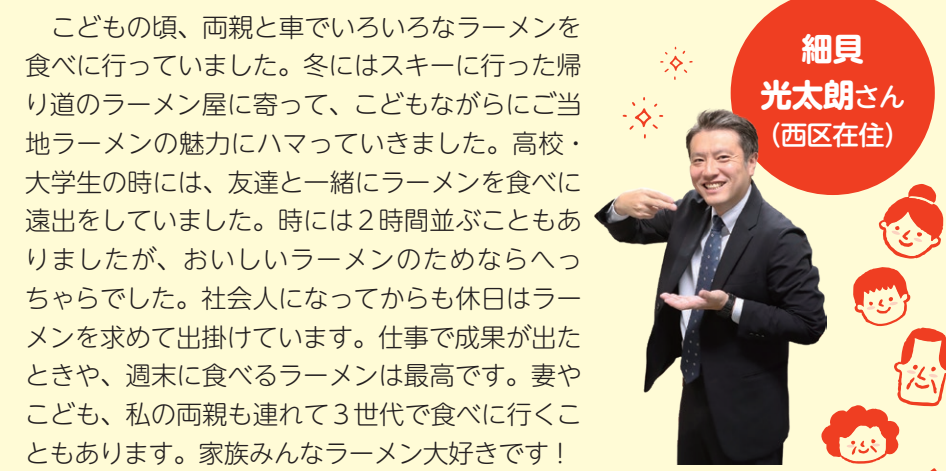


一杯にそれぞれの思い出が... 私の新潟ラーメンストーリー



にいがた観光親善大使
山崎 美紗さん

受験勉強真っただ中の高校3年生の時、ラーメンは勉強のモチベーションの一つでした。行きたいお店をスマホにメモして、模試が終わるたびに両親に連れて行ってもらい、一つずつチェックを付けていくのが密かな楽しみになっていました。模試終わりに家族とたわいない話をしながら食べる温かいラーメンは、格別においしくて、受験の疲れも不安もふっと軽くなるような気がしたのを覚えています。帰りの車で「今度はどこ行く？」と笑い合ったひとときも含めて、一杯のラーメンが「頑張れる理由」になっていました。あの温かい時間は、今でも忘れられない大切な思い出です。



細貝 光太郎さん
(西区在住)

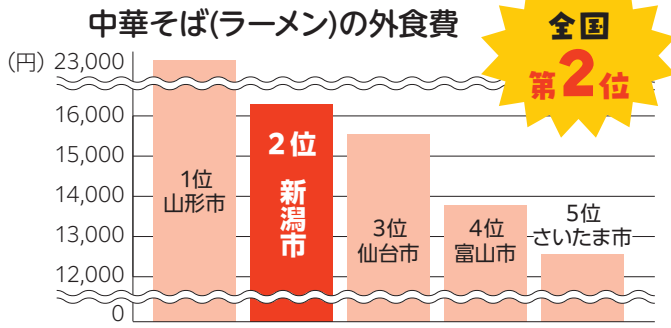
こどもの頃、両親と車でいろいろなラーメンを食べに行っていました。冬にはスキーに行った帰り道のラーメン屋に寄って、こどもながらにご当地ラーメンの魅力にハマっていました。高校・大学生の時には、友達と一緒にラーメンを食べに遠出をしていました。時には2時間並ぶこともありましたが、おいしいラーメンのためならへっちゃらでした。社会人になってからも休日はラーメンを求めて出掛けています。仕事で成果が出たときや、週末に食べるラーメンは最高です。妻やこども、私の両親も連れて3世代で食べに行くこともあります。家族みんなラーメン大好きです！



佐藤 彩さん
(東区在住)

私は大学進学を機に新潟市にきました。故郷は栃木県佐野市。しょうゆ味のさっぱりした佐野ラーメンが有名な所です。新潟市に来るまでは、その味が私の中での常識でした。そんな私が新潟市に来て初めて食べたのは、こってり味の「新潟濃厚味噌」。みその味わい深さに感動し、割りスープという文化に驚き、何もかもが新鮮に思えました。それからは新潟ラーメンにどっぷりハマリ、あっさりからこってりまでいろいろな味を楽しんでいます。故郷と新潟市のラーメン、それぞれ違った魅力があってどちらも大好きです。これからも第二の故郷・新潟市で、個性豊かなラーメンをたくさん食べたいです。

データ見る！ ラーメン好きの 新潟市民



新潟市はラーメンの外食費が山形市に次ぐ全国第2位。政令指定都市の中では第1位で、ラーメン好きの人が多いまちといえます。

参考:令和6年 総務省「家計調査」(二人以上の世帯の1世帯当たり)

新潟市が発祥といわれているラーメン

新潟あっさり醤油

昭和30年代頃、中央区西堀通、東堀通の「お堀」周辺の屋台ラーメンが始まりとされています。屋台の弱い火力でも、豚骨や煮干しをじっくり煮込むことでうまみが出だしに、客を待たせないよう、ゆで時間の短い極細麺を合わせたスタイルができました。



豚骨や鶏ガラベースのスッキリしたあめ色スープとすり心地の良い極細麺

新潟濃厚味噌

岩室の温泉街で生み出された新潟濃厚味噌は割りスープが付いていることが特徴です。温泉の宿泊客に出前で味噌ラーメンを提供していたところ、「酒を飲んだ後だと味が濃い」と言われ、味を調節するためのだしをやかんに入れて出したのがきっかけで生まれました。



奥深い濃厚なみそダレと、それに負けない超極太麺が特徴

麻婆麺

麻婆麺はしょうゆラーメンの上に、あんが緩めの麻婆豆腐を乗せた、あっさりした味わいが一般的です。一方、新潟市を中心に2014年ごろから大流行した麻婆麺は、濃厚な味付けが多く、当時の旨辛ブームの波に乗り、瞬く間に県内で大人気になりました。



汁なしやシビ辛など種類が豊富。チーズや背脂を加えた濃厚な麻婆麺も人気

今食べた一杯

醤油

動物系のうまみが詰まった、あっさり醤油とは違う、濃厚な味わいが特徴です。

【中華そば石黒極にぼ】



「極にぼ」は、豚と鶏を1日煮込んだだしに煮干しや野菜を入れた、とろみのある濃厚なスープが自慢です。煮干しが苦手な人でもおいしく食べられると好評をいただいています。

住 所

中央区弁天橋通

1-4-33

営業時間

11時～14時半、17時半～21時

※月曜夜、火曜定休

☎ 025-250-1496

同店 石黒 純一さん

生美醤油

濃い色のスープで、見た目はしょっぱそうですが、ショウガが効いて後味がさっぱりしています。

【麵屋米】
荻川生美醤油拉麺特製



麺はもちもちで香り高く、スープは優しい甘さのしょうゆとキリッとしたショウガで体がぽかぽかしてきます。麺・スープ・具材のほとんどを秋葉区産の素材から作っていて地産地消にこだわった一杯です。

住 所

秋葉区車場

4-2-18

営業時間

月～金曜10時～14時半、17時～20時半

土・日曜、祝日10時～20時半

☎ 050-8892-9552

同店 川瀬 理紗さん

ワンタン

食べ応えがあり食感の良いワンタンが特徴のラーメンです。

【製麺工房ドリーム本店】
ワンタンメン



店内で作っているもちもちしたワンタンがイチオシです。昔ながらのあっさりとした味のスープに、食べ応えのあるワンタンと自家製麺が入ったワンタンメンをぜひ食べに来てください。

住 所

北区木崎1816-5

営業時間

11時～14時半

※日・月曜定休

☎ 025-384-2800

同店 阿部 翔翼さん