

Asahikawa Ramen Aoba

The old ramen shop in Asahikawa, Hokkaido, which was established in 1947 and began as a portable stall

Our broth is made by blending harvests of the sea and land. We are proud of the broth, which has been handed down for 64 years and contains no artificial seasonings. Ramen shown: Soy sauce-flavored ramen

旭川拉麵 青葉

是一家創立於1947年，且從路邊攤發跡的北海道旭川老店
融合海產與肉骨之精華!完全不使用化學調味料，64年歷史的湯是其特色。照片 醬油拉麵

아사히카와 라면 아오바

1947년 창업. 포장마차부터 시작한 홋카이도 아사히카와의 전통 맛집

수프는 바다와 육지의 먹거리를 브렌드해서 맛을 내었습니다! 화학조미료를 일절 사용하지 않는 64년 전통의 수프가 자랑입니다. 사진: 간장(소유)라면

Asahikawa Ramen Ittetsu-an Matsuda

Never change the perfect taste – the essence of our Japanese cooking
Our broth, made from pork with bones, is blended with several kinds of fish fumet, whose ingredients are carefully selected, while introducing aspects from Japanese cuisine to bring out the authentic flavor. We are proud of the broth, which is simmered over an entire day, and chashu (roasted pork), which we spend two days preparing. Ramen shown: Ittetsu ramen (soy sauce flavor)

旭川拉麵 ITTETSU 庵 松田

追求日本料理的真髓集齊一庵的ITTETSU!

堅持食材原本的風味，嚴選上好的食材，取自日本料理中多種魚類高湯和豬骨高湯相融合出味的美。熬煮一整天的美味湯頭和花費2天製作出來的叉燒都是您不可錯過的。照片上的拉麵「醬油拉麵」

아사히카와 라면 잇테쓰안 마쓰다

일본 오리의 진수를 탐구한 이 맛 깰!

맛의 진수를 추구하여 원재료부터 엄선하고 일식에서 사용하는 수증류의 생선다시와 돼지뼈를 브렌드, 하루 내내 푹 고은 수프와 이를 걸러 만드는 차슈가 자랑입니다. 사진: 잇테쓰 라면 (간장·소유)

Asahikawa Ramen Ishida

We strive relentlessly in our efforts to bring out authentic flavors. We hope you savor our single-minded taste.

The broth – made from pork with bones, particularly the delicious leg bones – makes the most of carefully selected ingredients. Our image is of obstinate workers who prepare only fine dishes while focusing on not only taste but also reasonable prices. Our original dishes are also very well received. Ramen shown: Mini won-ton noodles

旭川拉麵 石田

堅持簡單美味，讓您享受食材的原本風味

活用上好食材，髓骨熬製的湯頭極其美味；就像個頭固老爹般，堅持提供您最好的，讓您享受味道價格皆能令您食指大動的料理；還有多道創意料理也很受到歡迎。照片上的拉麵「一口饅頭麵」

아사히카와 라면 이시다

맛을 추구하며 소박하면서 완고. 변하지 않는 맛을 즐기실 수 있습니다.

엄선한 재료를 살려 맛도 일품인 '사골' 돼지뼈 수프. 밀 그대로 고집 불통인 주인이 저씨가 맛은 물론 가격에도 신경을 일품 메뉴가 모여 있다. 오리지널 메뉴도 대호평. 사진: 뿌리 완판면

Ramen Shop Tenkin

You will surely be satisfied with our very traditional taste

The broth of our rich, old-fashioned ramen is made by simmering pork with bones and chicken stock over two full days without using any vegetables or fish. The dishes contain wavy noodles of medium thickness, which are dressed with our broth. Ramen shown: Soy sauce-flavored ramen

拉麵屋 天金

傳統的味道，令人回味無窮

完全不使用蔬菜和魚類，花費整整2天時間慢火熬煮豬雞骨湯頭，再配上容易吸收湯汁的中寬麵，讓您能品嚐到傳統美味。照片上的拉麵「醬油拉麵」

라면집 덴킨

옛날 맛을 그대로. 그리움을 맛 보십시오!

간 약한물로 푹 고아 만든 수프에 중간 굵기의 골술면이 잘 어울리는 전통과 맛이 깊은 라면입니다. 사진: 간장(소유)라면

With a harsh natural environment and the pioneer spirit of our predecessors ...

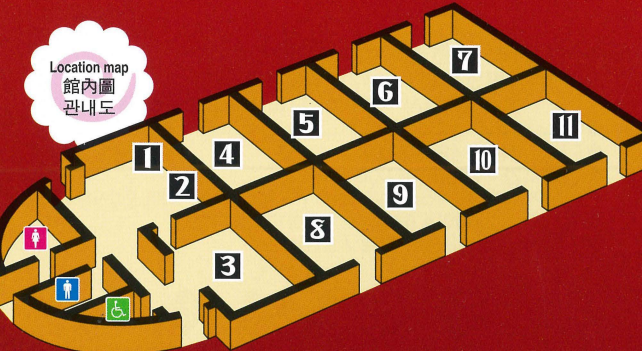
The history of Asahikawa Ramen can be traced back to the early Showa era, when the original Hokkaido Ramen was first made in Sapporo and combined with various noodle dishes from China. After World War II, a ramen culture unique to Asahikawa was formed by mixing the following features; the idea of keeping the broth warm by covering the surface with a film of lard; soy sauce-flavored broth made from pork bones and seafood stock, such as niboshi (small dried sardines); and fair and wavy noodles with less water content. The “Asahikawa Ramen Village” was opened in August 1996 amid an upsurge in public interest to widely spread the ramen culture that Asahikawa is proud of. In order to pass down the history of the continuous efforts made by our predecessors and elevate the Asahikawa ramen culture to greater heights, the eight ramen restaurants in the “Asahikawa Ramen Village” work hard together to introduce the taste of our ramen to all corners of Japan and the world.

嚴寒的自然條件和先祖開拓的精神

旭川拉麵融合札幌的北海道拉麵和中國的各種麵食，其歷史可追溯自昭和初期。戰後更結合了各種要素而成為旭川獨有的麵文化，像湯表面上浮著一層豬油來保溫、融合豬骨湯頭和魚乾等海鮮湯頭的醬油口味、偏白水分較少且具彈性的麵條等。「旭川拉麵村」於1996年8月，期望讓世人能夠更加了解旭川引以為豪的拉麵文化之意識下誕生的。為承繼先人的努力結晶並領導至更高境界，「旭川拉麵村」內8家店互相切磋較勁，將旭川拉麵的文化帶至全國甚至全世界。

힘준한 자연과 선인들의 개척 정신이...

아사히카와 라면의 기원은 삿포로에서 시작된 원조 홋카이도 라면과 중국의 각종 면요리가 융합한 것으로 쇼와 초기(1920, 30년대)까지 거슬러 올라갈 수 있습니다. 이후에는 라드를 수프 표면에 띄워서 잘 식지 않도록 한 것과, 돼지뼈에 멸치와 같은 해산물 국물을 가미한 간장맛, 그리고 색이 희고 수분이 적은 골술면이라는 요소가 mix되어 아사히카와 특유의 면문화가 된 듯합니다. '아사히카와 라면촌'은 아사히카와가 자랑하는 이 라면 문화를 널리 알리고자 하는 시민의식의 고양과 함께 1996년 8월에 탄생하였습니다. 선인들의 끊임없는 노력의 역사를 이어받으며 또한 보다 높은 경지를 이루기 위하여 '아사히카와 라면촌'은 8개 가게가 철차타막막을 거듭하면서 이 맛을 전국으로 그리고 세계로 발전해 갈 것입니다.



Asahikawa Ramen Village Information Hours: 11:00 – 21:00

- ① Ramen Village Shrine ② Ramen bowl banchi ③ Souvenir shop Koropokkur ④ Asahikawa Ramen Aoba
- ⑤ Asahikawa Ramen Ittetsu-an Matsuda ⑥ Asahikawa Ramen Ishida ⑦ Ramen Shop Tenkin
- ⑧ Ramen Santoka ⑨ Asahikawa Ramen Saijo ⑩ Kobo Kato Ramen ⑪ Asahikawa Ramen Baikoken

旭川拉麵村 諮詢中心 營業時間：11:00 – 21:00

- ① 拉麵村神社 ② 拉麵蓋飯型歌樂席 ③ 名產商店 Koropokkur ④ 旭川拉麵 青葉 ⑤ 旭川拉麵 ITTETSU 庵 松田
- ⑥ 旭川拉麵 石田 ⑦ 拉麵屋 天金 ⑧ 拉麵 山頭火 ⑨ 旭川拉麵 SAIJO ⑩ 工房 加藤拉麵 ⑪ 旭川拉麵 梅光軒

아사히카와 라면촌 안내 영업시간: 11:00 – 21:00

- ① 라면촌 신사 ② 라면 그릇 모양 벤치 ③ 기념품 숍 코로포쿠루 ④ 아사히카와 라면 아오바 ⑤ 아사히카와 라면 잇테쓰안 마쓰다 ⑥ 아사히카와 라면 이시다 ⑦ 라면집 덴킨 ⑧ 라면 산토카 ⑨ 아사히카와 라면 사이조
- ⑩ 공방 가토 라면 ⑪ 아사히카와 라면 바이코켄



Ramen Santoka

Our motto is simple: Offering food that is easy to eat and that you never get tired of enjoying

At our shop we take it for granted that we devote a great deal of time and care from the start, as our ramen is to be served to our valued customers. We lovingly prepare our dishes with full hearts – the same that parents, who want only the best for their children, have. Ramen shown: Salt-flavored ramen

拉麵 山頭火

不斷追求研製不膩口又接受度高的拉麵

既是給客人您享用的，理所當然地從準備開始就很花費心力。就如同是無時無刻為子女著想的父母般，溫柔無怨的心情，細心製作出來的拉麵。照片上的拉麵「鹽味拉麵」

라면 산토카

오로지 질리지 않고 먹기 쉬운 라면 만들기를 모토로.

손님께서 드시는 음식이니까 시간과 노력을 아끼지 않는 것은 당연한 일! 자식을 생각하는 부모의 마음으로 정성을 다해 만들었습니다. 사진: 소금(시오)라면



Asahikawa Ramen Saijo

Ukokkei (silky fowl) ramen, through which you will become healthier and more beautiful

Our ramen features a light and rich broth, cooked while remaining sensitive to health, with simmered whole silky fowl and carefully selected water. Our dishes are also served in bowls of black silica, a natural ore, which radiates far-infrared rays. Ramen shown: Ukokkei ramen (salt flavor)

旭川拉麵 SAIJO

讓您健康美麗的烏骨雞拉麵

整隻烏骨雞再加上好水熬製出來的清淡美味湯頭，讓您健康又美麗，麵碗也很講究，採用具釋放遠紅外線特性的天然黑矽碗。照片上的拉麵「烏骨雞拉麵」(鹽味)

아사히카와 라면 사이조

건강해 진다. 미인이 된다. 오골계 라면

오골계를 통째로 고았으며 물에도 신경을 써 건강을 의식한 깔끔하면서도 진한 수프가 특징입니다. 원적외선 방출하는 천연광석 블랙실리카 그릇을 사용. 사진: 오골계 라면 (소금·시오)



Kobo Kato Ramen (Yamabiko Group)

A hot noodle bowl with a traditional taste

Our ramen has a traditional full-bodied taste resulting from a combination of Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.

Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.

Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.

Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.

Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.

Yamabiko's rich bone broth and Kato's thin curly noodles made at our long-established noodle factory.



Asahikawa Ramen Baikoken

Asahikawa ramen continues to evolve.

Why not savor a supreme bowl of Baikoken ramen in which homemade medium-line crinkly noodles are complimented by the restaurant's original pork and chicken stock-based soup topped with vegetables and seafood. Ramen shown: Soy-sauce-flavored ramen

旭川拉麵 梅光軒

不斷改良進步。這就是旭川拉麵。

融合豬骨、雞骨及蔬菜與海鮮甘甜的獨家配方湯頭裡，搭配自家製作的中寬麵，真是極其美味。照片上的拉麵「醬油拉麵」

아사히카와 라면 바이코켄

진화를 거듭한다. 이것이야말로 아사히카와 라면.

돼지뼈, 닭뼈 스프를 베이스로 야채와 어패류의 감칠 맛을 더한 비전 스프에 자가제 중간 굵기의 면이 어울어져 만들어 내는 지고의 맛. 사진: 간장(소유) 라면

閉店