

●写真…醤油らうめん
TEL.0166-47-2681



旭川らうめん
青葉

昭和22年創業、屋台から
始まった北海道・旭川のお老舗。

本物の味にこだわり、原材料から吟味して和食から取り入れた数種類の魚だしを豚骨とブレンド。丸1日煮込んだスープと、2日間かけてつくるチャーシューが自慢です。

●写真…ダブルチャーシューメン(醤油)

TEL.0166-47-7855



いっつ庵

和食の真髄を採求した、
この味にいつてア!

当店では、麺・スープ・チャーシューをはじめ、すべての食材を店内で丁寧に仕込み、一杯一杯にこだわりを込めてご提供しております。毎日店内で製麺する自家製麺は、小麦の風味と食感を大切に仕上げ、特製スープとの相性も抜群。素材の旨みを最大限に引き出した、ここでしか味わえない自慢の一杯。

●写真…とんとろラーメン正油

TEL.080-4503-2042



天御麵

らーめんで人を笑顔に！
こだわり抜いた妥協なしの一杯！

野菜や魚を一切使わず、豚骨・鶏ガラを丸2日間とろ火でじっくり煮こんで作るスープに、中太ちぢれ麺が程よく絡み合った昔ながらの味わい深いラーメンです。

●写真…醤油ラーメン
TEL.0166-48-3918



ら〜めんや
天 金

昔の味をそのまま。
懐かしさ堪能！



きびしい自然と、
先達の開拓魂が...

旭川ラーメンのルーツは、札幌発の元祖北海道ラーメンと中国の各種麺料理が融合したものとして、昭和初期にまでさかのぼることができます。戦後には、ラードをスープの表面に浮かせて冷めにくくする工夫や、豚骨に煮干等の海産物のだしを加えた醤油味、色白で水分の少ない縮れ麺といった要素がミックスされ、旭川独自の麺文化となったようです。

「あさひかわラーメン村」は、旭川が誇るべきこのラーメン文化をもっと広く知ってもらおうという市民意識の盛り上がりの中で、1996年8月に誕生しました。

先人のたゆまざる努力の歴史を受け継ぎ、さらなる高みへと導くために、

「あさひかわラーメン村」は8つの店が切磋琢磨しながら、この味を全国へ、そして世界へと発信してまいります。

あさひかわ
ラーメン村
ASAHIKAWA RAMEN VILLAGE

●写真…塩ラーメン
TEL.0166-47-7405



火頭山

ただひたすら飽きない、
食べやすいをモットーに。

烏骨鶏を丸ごと煮込み、絶妙な火加減と健康を意識したコクのあるあっさりスープが特徴。道産小麦100%の特製麺は、中細縮れ麺でスープともしっかりと絡み合います。

●写真…烏骨鶏ラーメン(塩)

TEL.0166-46-3949



旭川ラーメン
さめじゅう

健康になる 美人になる
烏骨鶏ラーメン。

～名店のラーメンを旭川で～
ラーメン
キャラバン

Ramen Caravan
Produced by ASAHIKAWA Ramen Village

トン骨、鶏カラベースに野菜と魚介のうまみを加えた秘伝のスープに、自家製中細ちぢれ麺が絡み合う至高の一杯。
●写真…醤油ラーメン



旭川ラーメン
梅光軒

進化し続ける。
これぞ旭川ラーメン。

★『食べ歩きにピッタリ!』各店ミニやハーフラーメンをご用意しています♪

