



# 日本のブランド 喜多方ラーメン 喜多方老麺会

<http://www.ramen.kai.com/>

## 食べ歩き 便利 Guide MAP 持ち歩き

※老麺会の断りなく、転載・複製は禁じます。



喜多方の市外局番は(0241)です。

凡例	駐車場	信号	一方通行	公衆トイレ	ガソリンスタンド	AED®設置場所
----	-----	----	------	-------	----------	----------

●交通事故が増えています。車を停止してご覧下さい。 ※心臓救命装置

至湯越自動車道  
25分  
湯越IC  
至会津若松

## 喜多方ラーメンの歴史…



その歴史は大正末期から昭和初期にさかのぼります。

当時、市内にはラーメン店というものはありませんでしたが、中国から渡ってきた一青年がチャルメラを吹き屋台を引いてラーメン《支那そば》を売り歩いていました。その手作り支那そばこそが七〇有余年の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖とされています。

喜多方ラーメンがなぜこれほどまでに有名になったのか？

その原点は「蔵のまち喜多方」にあると言えます。蔵の写真を撮るための観光客が喜多方ラーメンを有名にした最初の要因だったのです。

喜多方ラーメンは、基本的には醤油味がベースになっていますが、その店によって色合いや風味は千差万別。塩味、醤油味、その中間の味といった様々な味があります。また、麺も店により太さ、縮れ具合、こしなど様々で、これがまったく同じ店などない「平打ち熟成多加水麺」と呼ばれ、一般的には麺の幅が約四ミリの太麺で、水分を多く含ませじっくりねかせてつくるのですが、この麺にはコシと独特の縮れがあるのが特徴です。

次に良質の水に恵まれていることです。その水を使い麺が作られ、高品質の醤油や味噌が作られ、豚骨や魚介類また地元でとれた野菜などによりスープがとられ、そして、麺がゆでられ絶妙な味をもつ喜多方ラーメンとなっていきます。

### ほまれ食堂 1

**自家製ラー油の効き目大!!**  
**スープひと口、汗がブワッ。**

自家製のラー油を使った“担々麺”が一番おすすめ人気。とんこつベースで野菜をふんだんに使ったスープ。

担々麺セット 1,000円 (担々麺+餃子)

担々麺

**SHOP DATA** ☎0241-36-2800 **MAP C-1**

喜多方市熱塩加納町相田字大森乙1246-175

🕒AM11:00～PM7:00

📅水曜日

📍あり (20台)

### 佐久山食堂 2

**うまいスープは、水からこだわる!**

「水からこだわる」と言うスープは、数種類の野菜と煮干し、とりがらを使って日本酒の仕込み水で丁寧にとったもの。イチオシは、“もっきりラーメン”。並々につがれたお酒とラーメンというもおつなもの。

醤油ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0701 **MAP B-1**

喜多方市松山村松常盤2712

🕒AM10:00～PM7:00

📅不定休

📍あり

### 赤れんが 3

**角煮チャーシューが抜群!**

テレビ番組等よくロケに使用される。あっさりしているのにコクがあるスープに、チャーシューというより角煮がトロトロ。自家栽培で採れた季節のおしんこやおひたしも美味しく、これを目当てに来るお客さんもいる。

肉ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-5030 **MAP D-1**

喜多方市岩月町宮津字惣社原4181

🕒AM11:00～PM6:00

📅不定休

📍40台 (大型可)

### 一平 4

**味に自信ありっ!**

朝から地元のお客でにぎわう店。スープのガラはげんこつのみでとり、そこに、にぼしを加えて奥深い味わいだ。やみつきになること間違いなし。

じとじとラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-0699 **MAP B-2**

喜多方市松山町村松字石田1453

🕒AM7:00～PM6:30

📅水曜日

📍あり (20台)

### 生江食堂 5

**味、スピード、清潔感、元気のよさ、すべてが◎!**

清潔な店内と元気な従業員が迎えてくれる明るい店。曇の小上りもあるので、小さなお子様連れでも大丈夫。しょうゆ味は旨みの効いたあっさり味と、みそ味はニンニクが効いたコクのある地元でも評判のラーメン店。

味噌チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-2966 **MAP B-2**

喜多方市桜ヶ丘1-26

🕒平日: AM10:30～PM3:00

土日祝: AM10:30～PM7:00

📅木曜日

📍あり

### かど屋食堂 6

**これぞ、老舗の味!**

喜多方の中でも、古くから営業される老舗店。喜多方に来たら、一度は食べてみたいオススメの“中華そば”。

中華そば

**SHOP DATA** ☎0241-22-1663 **MAP C-2**

喜多方市経壇1-5

🕒AM10:30～PM3:00 (※スープがなく)

PM 5:00～PM6:30 (なり次第閉店)

📅月曜日

📍あり

## ■ひさじ屋食堂 7

スープ、麺、チャーシュー。  
三位一体の芸術品。

ダシには太いゲンコツを僅しませ、スープに使う醤油ダシは、チャーシューの煮汁にもう一種類ごだわりの醤油を加え、かめに寝かせてまろやかさを出す。こうして出来た透き通ったスープは、コク深く、まるみのある豊かな味わい、コシのある麺ととろけるようなチャーシューが一体となり、旨さの競演となる。



チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-7639 MAP C-3

喜多方市市水上6816-6

🕒AM10:00～PM7:00

📅不定休

📍あり



## ■蔵々亭 8

スープよし、麺よし、  
彩りよし。

蔵々亭は、明治創業の味噌・醤油醸造元「星醸造」が直営するラーメン店。自家製の味噌・醤油を使ったスープは飽きのこない美味しさ。オススメの「いなか味ラーメン」は、煮干しの風味豊かな懐かしい醤油ラーメン。



いなか味ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-0606 MAP D-3

喜多方市市北町2906

🕒AM10:00～PM6:00

📅水曜日(祝日は営業)

📍あり



## ■食堂いとう 9

創業昭和32年から  
変わらぬ伝統の味。

コクのあるスープに縮れ麺がよく絡む。おすすめ「蔵ラーメン」は、具だくさんで、塩・しょうゆの両方の味が楽しめる。



蔵ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0970 MAP B-3

喜多方市市1丁目4625

🕒AM10:30～PM5:00

PM5:00～予約のみ

📅不定休

📍あり



## ■こうへい 10

気持ちを込めて作っています!

オススメの「漆黒ラーメン」は、石川県七尾から取り寄せているごだわり醤油を使っており、見た目は真っ黒で濃厚そうだが、意外にあっさり味に仕上がっている。皮から手作り餃子もお店に来たなら、食べなきゃ損!



漆黒ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-4328 MAP C-3

喜多方市沼田6981

🕒AM11:00～PM8:00

📅木曜日

📍あり



## ■老麺 まるや 11

何十年経っても、  
変わらぬ澄んだスープ!

開業は昭和29年。開業以来、昔ながらの素朴な味わいのスープを守りぬいている。醤油はもちろん、自家製合わせ味噌を用いた「味噌ラーメン」も定評がある。



チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0613 MAP D-3

喜多方市寺南2628

🕒AM10:30～PM7:00

(平日PM3:00～PM5:00中休憩)

📅火曜日

📍あり



## ■福島屋 12

蔵の中で熟成された  
自家製の中太縮れ麵を使用。

毎日仕込んでいるスープは、いろんな素材でダシをとり、あっさりしているようだがコクのあるスープである。また、麺は自家製麺を使用しており、「味噌ラーメン」、「しょうゆラーメン」の味は共に絶品である。



味噌野菜ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-2702 MAP C-3

喜多方市市一丁目4634

🕒AM10:30～PM6:00

📅水曜日(祝日は営業)

📍あり



## ■たまよし食堂 13

創業以来、常に新しい味を  
求めて進化中!

店を始めて30年以上、温かな明るい雰囲気と、地元でも評判がいい喜多方ラーメンが自慢。全品に季節ごとの野菜を使った漬物が付くという店長の心遣いが嬉しい。ボリュームのある味噌ラーメンとセットメニューも人気が高い。



ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-7365 MAP C-3

喜多方市沼田6996

🕒AM11:00～PM3:00

PM 5:00～PM7:00

📅不定休

📍あり(2台)



## ■蔵美 14

納得の味を出すため、  
時間は惜しみません!

「安くて旨い」と評判の店。人気の理由は、店主が時間をかけて丹精込めて作り上げたどこか懐かしくやさしい味わいにある。特にスープには、豚骨と鶏ガラ、昆布に煮干し、そのほか様々な野菜を使用し、甘みとコクのある味わいになっている。



醤油ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-24-4053 MAP C-4

喜多方市市2丁目4648-6(ふれあい通り)

🕒AM10:00～PM7:00

※スープが無くなり次第終了

📅火曜日

📍あり



## ■あべ食堂 15

頑固な味!  
とくとご賞味あれ。

「あべ食堂」は、頑固に麺・スープにこだわり、変わらぬラーメンの味を守り続けている。スープは、どんこつ・煮干しのダシが見事に調和されていて、多くのリピーターを生む。お昼頃になると並んでいる人の姿もみられる。



中華そば

**SHOP DATA** ☎0241-22-2004 MAP C-4

喜多方市緑町4506

🕒AM7:30～PM3:00

※スープが無くなり次第終了

📅主に水曜日

📍あり



## ■勝っつあん 16

自慢は、特製餃子と  
肉厚チャーシューメン!

「勝っつあん」は、昼はラーメンと餃子、夜は一品料理もやっております居酒屋風ラーメン店になる。自慢は「自家製餃子」と、厚みがあり、柔らかいチャーシューがのっている「チャーシューメン」。喜多方ラーメンと地酒の両方が楽しめる。



醤油チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-2267 MAP C-4

喜多方市緑町4496

🕒AM11:00～翌日AM0:30(中休憩あり)

📅不定休

📍あり



## あさひや 朝昼夜 17

**海産物・肉系・けずりぶしが 見事に調和したトリプルスープ!**

スープは、伊達地鶏・日木の根こんぶ・3種のけずりぶし(さば・カツオ・ソウダガツオ)・豚の軟骨で時間をかけて煮込み、旨みを引き出す。イチオシの「ひまわりラーメン」は、チャーシューが花びらのようにラーメンの器からはみ出ている。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-5312 MAP C-4

喜多方市字緑町4519

🕒AM10:00～PM3:00

📅不定休

📍あり



ひまわりラーメン



## 蔵一番やまぐち 18

**これが喜多方、蔵ラーメン!**

イチオシは、脂質が少ない柔らかい「ネギチャーシューメン」。元麺屋の店主が作る自家製ちれ麺は、特製スープとの相性ピッタリ。食後には、郷土菓子をつけてくれる。



蔵ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0336 MAP C-4

喜多方市字緑町4532

🕒AM10:30～PM6:30

📅不定休

📍あり



手作り餃子



## しよくどう こんどう食堂 19

**素材にこだわって仕上げた 特製ラーメン!**

コシのある太縮れ麺と特製のスープで、多くの方に何度も足を運ばせる。自慢の「ネギチャーシューメン」は、シャキシャキのネギと柔らかチャーシューが相性ピッタリ。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-9409 MAP B-4

喜多方市寺町南5024

🕒AM10:00～PM3:00

PM 5:00～PM7:00

📅木曜日※祝日営業

📍あり (大型可)



ネギチャーシューメン



## はまちょうしよくどう 浜町食堂 20

**時代に流されず、懐かしさが 漂ってくるラーメン!**

浜町食堂は、開業が昭和24年で現在は2代目。店員の人手も温かく、アットホームな感じにくるぎながらラーメンが食べられる。ラーメンは懐かしさにこだわって、煮干しのダシが効いている純和風ラーメン。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-0564 MAP B-4

喜多方市字3丁目4810

🕒AM11:00～スープがなくなるまで

📅不定休

📍あり



醤油ラーメン



## しめんえん 中華料理 春園 21

**旨味を引き出す、秘伝のニンニク油!**

動物性の脂はすべてカットし、秘伝のニンニク油を使用。さっぱりした中にも深みのあるスープに仕上がっている。地元の常連さんも多い。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-23-2665 MAP C-4

喜多方市小田付道下7192

🕒AM11:00～PM3:00

PM10:00～AM2:00

📅火曜日

📍あり



味噌ラーメン



## くらまえ 蔵前 22

**これぞ、喜多方伝統の味。**

とんこつ・煮干し等の入った、本格手作りスープが魅力。明治時代に建てられた蔵をそのまま利用した、趣深い雰囲気の中で味わうことができる。2階蔵座敷にて。個人・団体様も大歓迎!!



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-24-2955 MAP D-4

喜多方市東町4095

🕒AM10:00～PM6:00

📅不定休

📍大型バス可



チャーシューメン



## まつしよくどう 松食堂 23

**絶品、自家製 柔らかチャーシュー!**

じっくり煮込んだ柔らかチャーシューの香りが、何ともたまらない。口に入れたら、とろけてしまいそうな食感だ。スープもガラ・野菜がたっぷり入っていて、全てにおいてバランスのいいラーメン。チャーシュー好きは必見。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-9904 MAP C-4

喜多方市細田7230

🕒AM10:30～PM5:00

※スープがなくなり次第閉店

📅不定休

📍なし



チャーシューメン



## ばんないしよくどう 坂内食堂 24

**あっさり、コクあり これぞ伝統、黄金スープ!**

店の代名詞とも言える「肉そば」は、特製醤油で煮込んだチャーシューが麺を覆い隠してしまうほど盛られている。麺は多加水の太麺を使用しており、もちもちした食感でスープとの絡みもよい。幅広い世代に人気のラーメン。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-0351 MAP C-4

喜多方市字細田7230

🕒AM7:00～PM6:00

📅木曜日 (祝日の場合営業)

📍あり



肉そば



## だいさんげん 大三元 25

**こだわりの味噌ラーメンと ギョーザをぜひ!!**

「大三元」では、研究に研究を重ねた「味噌ラーメン」がオススメ! スープと麺の相性はモチロン、野菜たっぷりでもボリュームも満点。人気メニューの「ギョーザ」と食べれば、満足すること間違いなし!!



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-24-2399 MAP D-2

喜多方市東桜ガ丘一丁目19-1

🕒平日: AM10:00～PM8:00

日祝: AM7:00～PM8:00

📅月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌火曜日定休)

📍あり (18台)



味噌ラーメン



## いとうしよくどう 伊藤食堂 26

**シンプルなのに飽きがこない! コクと旨みの特製スープ!**

夜遅くまで営業しているので、お酒を飲んだ後などに伊藤食堂のラーメンを食べていくお客さんが多い。スープは煮干しが効いていて、シンプルなのに最後まで飲んでしまいそうなほど旨みが効いている。



手作り餃子

**SHOP DATA** ☎0241-22-1804 MAP C-5

喜多方市谷地田7413-1

🕒AM11:00～PM3:00

PM 8:00～AM2:00

📅不定休

📍あり



喜多方ラーメン



**たんぽぽ亭** 27

**あくなき探求で味を追求!**

喜多方ラーメン館のすぐ隣に立つ蔵造りの店。あくなき探求心で常に「味」を追求し続け、ラーメン作りにも情熱を注いでいる。店主自慢の「辛口ごまラーメン」は、ラー油とごまの香りが食欲をそそる一杯。

**しょうゆラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-21-1477 MAP D-5  
 喜多方市梅竹7254-1  
 ☎AM10:00~PM6:00  
 ☎不定休  
 ☎あり(大型可)




**葵飯店** 28

**店主こだわりのスープ、山菜と相性もピッタリ。**

スープへのこだわりが非常に強く、納得できるスープができるまで何度でも作りなおします。当店のオススメは、山菜入りのあっさり醤油味の「葵ラーメン」です。細麺もあります。

**葵ラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-25-7122 MAP C-5  
 喜多方市梅竹7294  
 ☎AM9:00~PM9:00  
 ☎水曜日  
 ☎あり




**春月食堂** 29

**麺が隠れるほどの柔らかチャーシュー。**

豚骨ベースであっさりした口当たりが深い味わいのスープ。自家製チャーシューが豪快にのった「チャーシューメン」が人気。

明るく広い店内で落ち着いて味わうことができる。

**チャーシューメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-1066 MAP A-5  
 喜多方市寺田4910-12  
 ☎AM10:00~PM7:00  
 ☎不定休  
 ☎あり




**大安食堂** 30

**これぞ、喜多方伝統の味!!**

元横浜ラーメン博物館出店。昔ながらの喜多方ラーメンの味を守っている。スープは、喜多方ラーメン独特のにぼしだしが効いてあっさりしている。

**チャーシューメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-6268 MAP B-5  
 喜多方市3丁目4774  
 ☎AM10:30~PM6:30  
 ※スープがなくなり次第閉店  
 ☎水曜日  
 ☎あり(屋内)




**くるくる軒** 31

**お客様の満足のため、日々努力!**

スープは豚骨・鶏がら・豚肉をベースに、煮干し・昆布などの海産物のほか、しいたけ・野菜などの材料でダシをとっている。麺のかたさやスープは、お客様の好みに合わせて調整してくれる。

**ラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-3896 MAP C-5  
 喜多方市字御清水南7364-2  
 ☎AM11:00~PM8:00(冬期はPM7:00まで)  
 ☎月曜日  
 ☎あり




**宝夢蘭** 32

**ズバリ!!本格派!! 喜多方ラーメン。**

昔ながらの正統派、喜多方ラーメン。お口の中でとろけるようなチャーシューが自慢。また、野球好きの(甲子園で審判員を務めた)店主が作る宝夢蘭ラーメンは、走(味)・攻(量)・守(価格)、三拍子揃った絶品です。

**チャーシューメン**

**SHOP DATA** ☎0241-23-2502 MAP B-6  
 喜多方市字大道田7485  
 ☎AM10:00~PM8:00  
 ☎不定休  
 ☎あり(10台)




**来夢** 33

**絶品!和豚トロチャーシューあぶり焼きラーメン。**

オススメの「和豚トロチャーシューあぶり焼きラーメン」は、来夢名物のトロけるチャーシューの中から厳選されたものだけを網にのせてあぶり焼きにした豪快かつ贅沢な一品。香り、見た目、ともに食欲をそそる。

**和豚トロチャーシューあぶり焼きラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-23-0287 MAP D-6  
 喜多方市字稲荷宮8  
 ☎AM11:00~PM10:00  
 ☎年中無休  
 ☎あり(50台) 無料 [大型可]




**いそべ食堂** 34

**地元のしょうゆを使った喜多方ラーメン。**

地元喜多方の醤油をベースにしたシンプルであっさりな「醤油ラーメン」がイチオシ!昔ながらの喜多方ラーメンで地元のリピーターが多い。ラーメンの他に、定食やどんぶり類も人気メニューの一つである。

**喜多方ラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-1870 MAP E-5  
 喜多方市熊倉熊倉宮西1557-5  
 ☎AM11:00~PM2:00  
 ☎不定休  
 ☎あり




**吉本屋** 35

**野菜たっぷり、コク旨タンメン おすすめです!**

麺が見えない程の野菜たっぷり『タンメン』あっさり塩味、コクのあるスープをご堪能下さい。香ばしいソースが、喜多方ラーメンの麺とからむ『ソース炒めそば』もおすすめ!です。

**タンメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-1828 MAP E-5  
 喜多方市熊倉町熊倉字熊倉789  
 ☎平日AM10:30~PM7:00 (PM2:00~PM5:00まで中休憩)  
 土日祝AM7:00~PM2:00  
 ☎不定休 ☎あり




**源来軒** 36

**熟練の味で、全国にファン多し!**

源来軒は、大正末期に中国から日本へやってきた祖父藩欽皇氏が屋台から始めた、喜多方ラーメンの元祖と言われる老舗。何十年経っても、当時の作り方・味を守っている。おすすめは、手打ちラーメンと手作り餃子。

**ネギラーメン**

**SHOP DATA** ☎0241-22-0091 MAP B-6  
 喜多方市一本木上7745  
 ☎AM10:00~PM7:30  
 ☎火曜日  
 ☎あり




**■ 本家犬みなと 味平 37**

**あっつぐねがったら、  
ん〜まぐねえびし!**

“本家犬みなと 味平”と言えば、喜多方ラーメンの正統派。薄口・濃口、2種類の醤油に捨て肉を煮込み、やわらかな味わいを表現している。メニューのネーミングも“どんとこいラーメン”や、“夫婦あんかけラーメン”などがあり、おもしろい。



チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-24-2990 MAP E-6  
喜多方市関柴上高領北町396-5  
🕒AM10:00～PM9:00  
📅火曜日はPM3:00まで営業  
📍あり [大型可] 店内車椅子OK



**■ 桜井食堂 38**

**味よし!さらに栄養バランス  
も考えた万能蔵ラーメン。**

桜井食堂のおすすめメニュー“元祖蔵ラーメン”。醤油と味噌の2つの味から選ぶことができる。具に生姜やわかめを入れることで味だけでなく、蔵ラーメンを食べるお客様の健康も考えている。



秘伝醤油蔵ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0615 MAP A-6  
喜多方市町田8279-1  
🕒AM8:00～PM7:00  
📅不定休  
📍あり



**■ 丸見食堂 39**

**一度食べれば分かる、  
こだわりのスープ。**

喜多方駅の目の前にある丸見食堂。店主イチオシは、“ネギラーメン”。シャキシャキのネギと肩ロースのチャーシューとの相性が抜群。スープの味を一定に保つために小さな耐銅を使用するというのも、ご主人のこだわりがうかがえる。



ネギラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0506 MAP A-6  
喜多方市市町田8257-5  
🕒AM10:00～PM7:00  
📅火曜日  
📍あり



**■ 食堂なまえ 40**

**シンプルな中華そばに  
喜多方ラーメンの極意あり!**

喜多方ラーメンの中でも、特に極太の麺で知られるお店。透明なスープはコクがあり、モチっとした太麺にベストマッチ。バラ肉を使ったチャーシューも絶品である。



極太手打ちラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-6294 MAP C-6  
喜多方市永久7693-3  
🕒AM10:00～PM7:00  
📅不定休  
📍あり



**■ 大喜 41**

**自信の味が信頼を生む!  
元祖白味噌ラーメン!**

“味噌ラーメン”が人気の店。味噌ダレは全国各地から取り寄せた3種類の味噌をブレンドしている。あっさりした和風仕立ての味噌スープは、思わず飲みほしてしまいそうな一品。



味噌ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-1695 MAP E-6  
喜多方市関柴町上高領字東原1261-2  
🕒AM10:30～PM9:00  
📅月曜日 (祝日は営業、翌日休)  
📍あり



**■ すがい食堂 42**

**シンプルゆえに奥深い!**

見た目はシンプルだが、一度口にすれば必ずもう一度食べたくなる味。昔から変わらないのあっさり系スープと肉厚で歯ごたえ充分の“喜多方ラーメン”を食べなきゃ損!



喜多方ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-23-3673 MAP E-7  
喜多方市豊川町高堂太字西前田2129  
🕒AM11:00～PM8:00  
📅不定休  
📍あり



**■ 老舗 上海 43**

**器ひとつにも「こだわり」を  
もっています。**

喜多方ラーメンの老舗「上海」は、初代店主が中国・上海でラーメンにかかわりをもって以来、半世紀にわたって味づくりにこだわり続けてきました。そのこだわりぬいたラーメンの味と、女性スタッフの優しさを感じにご来店ください。



チャーシューメン

**SHOP DATA** ☎0241-22-0563 MAP C-4  
喜多方市市二丁目4650  
🕒AM9:30～PM3:00  
(12月～3月はAM10:30～PM3:00)  
📅木曜日※スープがなくなり次第閉店  
📍あり (5台)



**■ すがい食堂 (バイパス店) 44**

**サッパリとした味の中にある  
絶妙なバランスをぜひ!**

サッパリとした味わいのスープと、そのスープにからむ麺。そこにしっとりとした味のチャーシューが絶妙なバランス。最後の一滴・一本まで食べたくなる塩ラーメンをぜひご賞味ください。



塩ラーメン

**SHOP DATA** ☎0241-24-5790 MAP E-6  
喜多方市関柴町下勝  
🕒AM10:30～PM3:00  
📅月曜日※祝日の場合は営業しております  
📍あり (11台)



**■ あじ庵食堂 45**

**今までの常識を覆す進化系喜多方ラーメン。  
ユニークなネーミングと味にも期待!!**

あっさり系から濃厚系まで選べる3種類のスープと味!! おすすめ!“山葵(わさび)塩そば”はわさびを溶かして食べるスッキリ系に仕上がっている。皮から手作りの餃子や鶏モツなどサイドメニューも人気が高い。



山葵塩そば

**限定20食** **SHOP DATA** ☎0241-23-6161 MAP E-6  
喜多方市二丁目4650  
🕒AM7:00～PM3:00  
📅不定休  
📍なし



**蔵のまち喜多方  
老麺会**

「老麺会のれん」のあるお店は、喜多方ラーメンを代表しているお店です。

**老麺会事務局**  
(会津喜多方商工会議所内)  
TEL.0241-24-3131  
FAX.0241-25-7171  
[平日 AM9:30～PM3:30]  
喜多方観光協会 TEL.0241-24-5200



便利に活用!

# 喜多方ラーメンQ&A

知っておくと便利!  
喜多方ラーメン店のここが知りたい!

**1 Q ミニラーメンはありますか?**  
**A あります (下記店舗のみ)**

13 たまよし食堂	17 朝昼夜	18 蔵一番やまぐち
19 こんどう食堂	22 蔵前	29 春月食堂
31 くるくる軒	37 本家大みなと味平	
39 丸見食堂	42 すがい食堂	43 上海
44 すがい食堂バイパス店		

**2 Q 大人数 (3名以上) ラーメン1杯で入れますか?**  
**A 入れます (下記店舗のみ) ※常識の範囲内**

3 赤れんが食堂	4 一平	7 ひさじ屋	12 福島屋	13 たまよし食堂
17 朝昼夜	19 こんどう食堂	22 蔵前	24 坂内食堂	26 伊藤食堂
27 たんぼぼ亭	28 葵飯店	29 春月食堂	30 大安食堂	31 くるくる軒
33 来夢	34 いそべ食堂	37 本家大みなと味平	38 桜井食堂	39 丸見食堂
41 大喜	43 上海			

※人数の上限については各店でご確認ください。

**3 Q ペットと一緒に入れますか?**  
**A 入れます (下記店舗のみ)**

12 福島屋 (外に椅子有)	18 蔵一番やまぐち (別室有)
27 たんぼぼ亭 (外に飲食スペース有)	33 来夢 (外のテラス席のみ)
39 丸見食堂 (別室有)	

**4 Q 赤ちゃんのおムツ換えの対応はできますか?**  
**A 対応できます (下記店舗のみ)**

7 ひさじ屋	9 いたう食堂	11 老麺まるや	13 たまよし食堂	17 朝昼夜
22 蔵前	26 伊藤食堂	28 葵飯店	29 春月食堂	30 大安食堂
33 来夢	39 丸見食堂	44 すがい食堂バイパス店		

喜多方には、  
数多くの重要文化財が存在する。



**新宮 熊野神社長床** (MAP A-7)

天喜3年源頼義の勧請の古社。長床は直径4尺5寸の円柱44本が等間隔に5列に並んでおり、全部吹き抜けになっている。併設されている熊野神社宝物殿には様々な文化財が保存されており、拝観することができる。盲導犬入館可。

長床・宝物殿拝観料/大人300円(20人以上250円)、高校生200円、中学生以下無料、冬期間(12月~3月) (拝観時間AM8:00~PM17:00、土・日・祝日の見学会可0241-23-0775)

■所有文化財/長床・銅鉢【国重文】、銅鐘【国重美】、銚口【国重文】・本殿・御神像・文殊菩薩騎獅像・牛玉版木他【県重文】

**願成寺** (MAP A-1)

〒22-1565  
 ☎ AM6:30~PM19:00(冬季7:30~16:00)  
 ☎ 年中無休

安貞元年創建の古刹。2.41mの願成大仏と脇侍は、東北では珍しい来迎三尊像で、国の重要文化財指定。

●所有文化財/来迎三尊像・阿弥陀如来坐像・観音菩薩坐像・勢至菩薩坐像【国重文】など

**大和川酒蔵 北方風土館** (MAP B-4)

やまとがわしめどう ぼっぽうふうどかん

〒22-2233  
 ☎ 喜多方市寺字町4761 ☎ AM9:00~PM4:30 ☎ 元旦

江戸時代中期の寛政二年(1790)創業以来、九代にわたって酒を造り続けてきた酒蔵。喜多方の大地が育んだ米と豊峰飯豊山の伏流水を仕込み水として使用し、代々の杜氏の一念な心意気によって様々な銘酒が作られています。

## 喜多方を歩く

喜多方ラーメンを堪能した  
 情緒溢れる街並みの喜多方  
 蔵のまちめぐり。

まちめぐり、食へ歩きに便利な

**ベロタクシー**  
 2名まで乗れる、自転車タクシー。ゆっくりと喜多方を観光することができます。  
 ☎ 090-7323-3314  
 [ベロタクシー-きたかた]  
 要事前予約

**レンタサイクル**  
 天気のよい日は、自分の足で観光するのも楽しい。  
 ☎ 23-2769 [佐藤貸自転車]  
 ☎ 22-2526 [渡辺輪業]  
 ☎ 22-0388 [民芸あくた川]

**タクシー**  
 時間を有効利用したい方におすすめ。蔵めぐりを時間に合わせて観光できる3つのコースを用意しています。  
 ☎ 22-0871 [ハセ] / ☎ 22-5555 [あいづ]  
 ☎ 22-0016 [喜多方]

**三津谷レンガ蔵群** (MAP E-2)

みつやれんがくらぐん

三津谷の部落は全戸がレンガ蔵を持っている。銚色になったレンガ蔵が建ち並び、異国情緒あふれる雰囲気を味わえる。有料にて一般公開している蔵もある。若菜家(国登録有形文化財)

**安勝寺** (MAP A-4)

あんしょうじ

全国でも例を見ない蔵造りの寺で、黒い屋根と白い壁のコントラストが美しく、窓の形が印象深い。

**甲斐本家蔵座敷** (MAP B-3)

かいほんけくらざしき

〒24-3900  
 ☎ 喜多方市宇一丁目4611  
 ☎ ~10月26日出、AM10:00~PM16:00  
 ※平成26年4月~通年開館予定  
 ☎ 大学生以上400円、小・中・高150円 (団体20人以上50円引き)

喜多方では珍しい黒漆喰で、中には51畳の座敷、螺旋階段、金箔の屏風など喜多方一の豪華さである。(国登録有形文化財)



**酒造蔵粹** (MAP D-4)

しゅうぞくらくしゆく

〒22-0074  
 ☎ 喜多方市宇南町2846番地

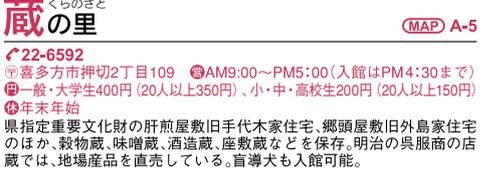
小田付通り沿いには、個性ある蔵が建ち並び、タイムスリップしたような雰囲気を味わえる。

**蔵の里** (MAP A-5)

くらのかさと

〒22-6592  
 ☎ 喜多方市押切2丁目109 ☎ AM9:00~PM5:00(入館はPM4:30まで)  
 ☎ 一般・大学生400円(20人以上350円)、小・中・高校生200円(20人以上150円)  
 ☎ 年末年始

県指定重要文化財の肝煎屋敷旧手木家住宅、郷土屋敷旧外島家住宅のほか、教物蔵、味噌蔵、酒造蔵、座敷蔵などを保存。明治の呉服商の店蔵では、地場産品を直売している。盲導犬入館可能。



**手もみ生中華セット**  
mendouzoku

職人のこだわりから生まれた麺と、  
茶らかチャーシューのセット。

全国発送承ります。

10食入 3,675円(税込み)  
5食入 2,100円(税込み)

喜多方市宇津切南2-6-6  
UNION (株) 1-100-1006

Asahi アサヒビール

洗練されたクリアな味、辛口。  
**SUPER "DRY"**

アサヒビール株式会社

巨匠飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。

製造直販・地方発送も承っております。

「熟成した麺と技」  
**曾我製麺**

喜多方市開柴町上高嶺字宮越517-18  
☎(0241)22-4020 FAX(0241)22-4023

URL <http://www.sogaseimen.co.jp/>  
E-mail: [sogaseimen@if-n.ne.jp](mailto:sogaseimen@if-n.ne.jp)

喜多方ラーメンテーマ館  
見る・楽しむ・贈る。  
ラーメンと土産グッズが満載。

■営業時間 両館共10:00~17:30(冬期変更あり)  
喜多方市宇津竹1番地 TEL.0241-21-1414(うまいもの館)

喜多方ラーメンテーマ館  
遊ぶ・学ぶ・喜ぶ。  
うまいものは会津の物産と  
体験ができるテーマ館。

喜多方市宇津清水3番地 TEL.0241-21-1417(市役所隣)  
株式会社 河京 喜多方市松山町村松字常盤町2681  
TEL.0241-22-0875代

NTT東日本

外出先で、手軽に  
公衆無線LAN!

このステッカー  
が目印です!

Wi-Fi飛んできます。

各社のスマホに対応!  
**FLET'S SPOT**

※機種により利用できない端末がございます。 K13-0385

喜多方 水の郷から

**大和川酒蔵**  
やまとがわさくら ほっほうふとくかん

**北方風土館** 酒蔵見学できます。

入場無料

<http://www.yaumeon.or.jp/>

合資会社 [石街門酒蔵通商]  
大和川酒造店  
福島県喜多方市寺町4761番地  
TEL.0241-22-2233

低温熟成の  
喜多方 **自家製乾燥麺**

老舗の職人が独自の技で  
生の風味をそのままに、  
コシの強い乾燥ラーメン  
に仕上げました。

株式会社 **八ヶ嶺製麺**  
喜多方市宇津京東7468  
TEL.0241-22-0457/FAX.0241-22-0459

地域密着型のコミュニティ放送局!  
喜多方の情報はFMきたかたで!!

**KITAKATA CITY FM** 73.2MHz

ホームページ <http://www.fm-kitakata.co.jp/>  
ウェブサイトは FAX: 0241-21-1770 メール: [info@fm-kitakata.co.jp](mailto:info@fm-kitakata.co.jp)

煮干・昆布・業務用食品卸売  
だし削り節製造卸

**福島鯉株式会社**  
かつお削り節・HACCP認定加工工場

本社・工場 〒604-0824 茨城県中京区堤町通御池上  
Tel. (075)211-2940(代) Fax. (075)211-0343  
<http://www.fukushima-k.co.jp>

東京営業所 〒164-0011 東京都中央区5丁目23-11 第2丹沢ビル2階  
TEL.03-3390-2940 FAX.03-3384-1941

大阪工場 〒553-0015 大阪市東区東通寺町1-9-5  
TEL.06-6923-2940 FAX.06-6923-1441

金沢支店 〒920-0363 石川県金沢市白鳥町451-6  
TEL.076-240-2940 FAX.076-240-2993

**そばカフェ**  
**ビーま**

会津地粉打ちそばと  
そば粉を使ったスイーツをどうぞ

そばカフェ ビーま  
TEL.0241-24-3001  
甲斐本家蔵産蔵より約150m北側

URL <http://www.spa-yamatagataya.com>

山形屋

TEL.0241-36-2288  
URL <http://www.spa-yamatagataya.com>

酒蔵と日本庭園

UNREIAN  
**雲嶺庵**

SAKE BREWERY & JAPANESE GARDEN

TEL 0241-22-5155 OPEN 9:30 to 16:30

**(有)宮沢商店**  
(製麺)

喜多方市寺町4750  
TEL.0241-22-1313  
FAX(0241)22-8018

商標登録 **NHK**「男の食彩」にも紹介

「蔵四季」音楽めんの  
**はすぬま**

旧喜多方商業高校前  
TEL(0241)22-0543  
FAX(0241)23-3661

喜多方ラーメンの仕掛人。

新宮熊野神社 nagatoko

**長床**

喜多方市慶徳町新宮 ☎(0241)23-0775

～本物の味を求めて～  
多加水・熟成手もみ麺  
小西の会津・喜多方ラーメン

**有限会社小西製麺**

URL  
<http://item.rakuten.co.jp/konishi/men10/>

会津若松市天神町28番1号  
TEL.0242-26-2600 / FAX.0242-26-2627  
●地方発送も承っております。御贈答にぜひどうぞ。

自然にやさしく、さらに経済的に。  
環境を見据えた技術の結晶、  
ホンザキの省エネ型食器洗浄機。

**JWE**

**ホンザキ東北株式会社**  
喜多方営業所  
〒966-0911 福島県喜多方市豊川町高堂太字堂畑1259-1  
☎(0241)21-4131 FAX(0241)21-4133

**NISSEY DELICA CORP.**

わたしたちは、新しい価値の創造を通して幸せを実現し、  
社会の発展に貢献します。

福島工場: 〒960-0101 福島市瀬上町東上新田4-6 TEL: (024) 554-5543 FAX: (024) 554-5546  
東京本社: 〒101-0021 東京都千代田区外神田4-5-4 TEL: (03) 3253-6411 FAX: (03) 3253-6414  
他事業所: 神奈川工場・千葉工場・名古屋工場

印刷メディアの新基準 Digital Work Printing

企画デザインから印刷まで一貫したサービス

**北斗印刷株式会社**

本社 〒965-0052 会津若松市北町大字地字深町67-2  
TEL.(0242)32-2396  
FAX.(0242)32-2396  
E-MAIL [info@aisu-hokuto.com](mailto:info@aisu-hokuto.com)  
URL <http://www.aisu-hokuto.com>

本社 〒965-0052 会津若松市北町大字地字深町67-2  
TEL.(0242)32-2396  
FAX.(0242)32-2396  
E-MAIL [info@aisu-hokuto.com](mailto:info@aisu-hokuto.com)  
URL <http://www.aisu-hokuto.com>

制作室 〒965-0052 会津若松市北町大字地字深町67-2  
TEL.(03) 5957-7880 FAX.(03) 5957-7891  
TEL.(0241) 23-1267  
TEL.(0242) 32-2396

制作室 〒965-0052 会津若松市北町大字地字深町67-2  
TEL.(0241) 23-1267  
TEL.(0242) 32-2396

制作室 〒965-0052 会津若松市北町大字地字深町67-2  
TEL.(0241) 23-1267  
TEL.(0242) 32-2396

**花いっぱい**  
**運動** 花いっぱい運動に  
取り組んでいます。