



武蔵の 熟成辛味噌 790円

ラーメン好きの部下に紹介されて以来、すっかりはまっています。見た目比べて辛過ぎず、じんわり辛さを感じる程度なので、味噌の深いコクを味わえます。噛むごとにじわっと旨味が広がるチャーシューもたまりません!



クラシエ
ホームプロダクツ販売(株)
北海道支店
支店長 **小野間 智さん**
趣味:食へ歩き

50代 おすすめ



札幌ラーメン 武蔵 本店

〒札幌市白石区北郷5条9丁目1-28
☎011-871-6341
🕒11時~16時/17時~22時
(ラストオーダー21時45分)
🚿水曜

「熟成辛味噌」は、平成二年の開店時から親しまれている人気メニュー。三カ月以上熟成させた味噌だれのコクを損なわない程度に豆板醤を入れてるので、子どもや女性からも注文が多い。小麦粉の配合からこだわり、貯蔵室で一週間熟成させたオリジナルの麺は、食べ終わるまでコシが強いのが特徴。長年通い続けるファンが多いのも納得の何度も足を運びたくなる味わいだ。

熟成の時間が麺のコシと味噌のコクを強化

飛ばす一杯!

旨ラーメン

一段と厳しくなり、恋しくなるのがラーメン。皆それぞれお気に入りの店があるはず。食べたくなるおすすめの一杯をたずねた。

40代 おすすめ

吉山商店の みそらーめん 700円

目の前に運ばれた瞬間、焦がした味噌の香ばしい香りが漂います。木目調で統一された店内は、随所に緑やランプが飾られ、ラーメン店とは思えない雰囲気。女性一人でも気軽に入れるところもお気に入りです。



北海道さっぽろ
食と観光情報館
館長 **竹花 亜佐さん**
趣味:釣り

味噌の持ち味を引き出す
ひと手間加えた一杯

食べ終えた後にしつこさを感ぜさせないラーメンと考えると、どり着いたのが赤味噌と白味噌をブレンドして中華鍋で焼く調理法だ。絶妙な火加減で焼くことで味が引き締まり、コクがありながら後味はすっきりとしているので食べ飽きない。豚バラ肉を生醤油だけで煮たチャーシュー、野菜を炒める際に入れる唐辛子や山椒など、具材の味付けも味噌の風味を壊さないよう計算されている。

吉山商店 創成橋店

〒札幌市中央区南1条東2丁目1-3
和興ビル1階
☎011-211-0785
🕒平日11時~15時/17時~21時
土日・祝11時~21時
🚿なし



ラーメン研究所 我流る!

札幌市中央区南5条西2丁目
第6グリーンビル1階
011-531-3231
平日・土曜18時～翌6時
日曜・祝日18時～翌4時
なし



札幌のグルメとして定着したスープカレーとラーメンが一度に味わえると人気のメニュー。約二十種類のスパイスをブレンドしたカレー粉と数種類の野菜を炒めることで、スパイシーな香りが増し、ほのかな甘みも加わっている。自家製の中太ちぢれ麺は、腸の調子を整える乳酸菌生産物質入り。セットのミニライス以外に、風味を変える粉チーズやおろしニンニクがあり、最後の一口まで楽しめる。

**30代
おすすめ**



(株)徳長
代表取締役 **于 徳志さん**
趣味:釣り、ゴルフ

**お好みで味をアレンジ
スパイス香るラーメン**

**我流る!の
特製スープカレーラーメン**

800円
ミニライス付き

単なるカレー風味のラーメンではなく、まさしくスープカレーにラーメンを入れたような本格的な味わい。辛さは6段階から選べます。私は残ったスープにライスを入れ、さらに粉チーズをかけて食べています。



寒さを吹き

世代別

至福の

新年会など飲む機会が増えるこの時期、寒さも札幌には数多くのラーメン店が集まり、そこで、札幌で働く会社員4人に、この季節に

**20代
おすすめ**

京王観光(株)札幌支店
山下 俊郎さん
趣味:スノーボード、野球



**弟子屈ラーメンの
魚介しぼり醤油**

780円
チャーシュー付きは
プラス150円

魚介のダシがしっかり出ている、スープを口に含んだ瞬間に風味が広がります。チャーシューをカウンターの前に置かれた七輪で炙ってくれるのですが、それを見ているだけで食欲がそそられます。

一般的な醤油ラーメンとひと味違うのが、魚介の風味豊かな「魚介しぼり醤油」だ。味の決め手となるのは、ホタテやエビ、鰹節など数種類の魚介と野菜を炊き上げてつくった醤油だれ。水を一切使っていないため、食材の旨味が凝縮されている。醤油だれと豚骨ベースのスープがバランス良く調和されているため、濃口でもしつこさがなく、お酒を飲んだ後の締めにも合う。

**北海道の海の幸が香る
濃厚豚骨魚介スープ**



弟子屈ラーメン 札幌ラーメン横丁店

札幌市中央区南5条西3丁目8
第4グリーンビル1階 元祖さっぽろラーメン横丁内
011-532-0007
11時～15時30分 / 17時30分～翌3時
なし

