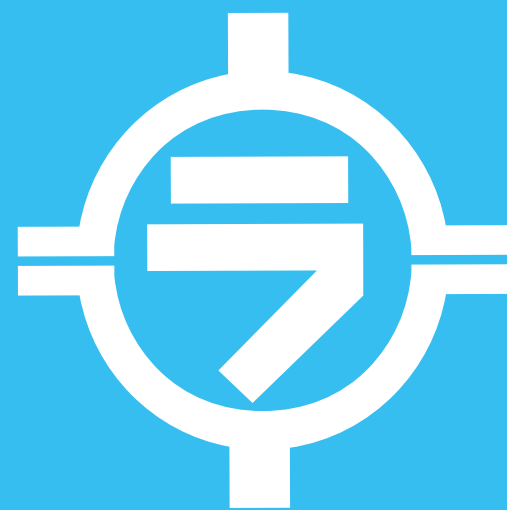




たべていき
今治ラーメン



たべていき
今治ラーメン

地産地消のご当地ラーメン

昔から今治の庶民の魚として知られる「エン」をはじめ、鯛、イリコなど、来島海峡でとれる海の幸を使った魚介のみのシングルスープ。

具材はもちろん今治名産!「大島の海苔」、「大三島のレモン」、「す巻き(魚の練物)」を使用。チャーシューも今治産の鶏を使っています。

酒も地元の名酒「山丹正宗」、塩も「伯方の塩」とことん地元の食材にこだわりました。

こだわりぬいた塩ラーメン!

味噌でも醤油でも無く「塩」。

「塩」だけでラーメンを出すには本物の味・本物の腕でしか出せません。味噌や醤油のように香りや味をごまかすことができないのです。

本当の素材で手間ひまかけてとった瀬戸内のダンだからこそ「塩」だけにこだわりたい。むしろ塩だけの方がそれぞれの素材の味が出るのです。

天然で本物。…そして地産地消。それが私達の考えです。



今治バリラーひろめ隊

ホームページ: <http://www.imabari-ramen.jp/>

〒794-0015 愛媛県今治市常盤町5丁目1-18(久留米ラーメン 光屋内)
TEL・FAX 0898-32-3227

お店の営業時間内は対応できかねます。ご了承ください。



瀬戸内の温暖な気候で育った伯方島、大三島のレモンです。

地元の魚のすり身を俵状に巻いて蒸し、弾力のある歯ごたえが特徴です。

磯の香り高い風味の大島、弓削島の海苔です。

焼鳥の街にちなんで、地元の鶏を1回ローストした後、じっくり煮込んだジューシーなチャーシューです。

地元の魚介、酒、塩を使いあっさりとした中にもコクのあるスープです。

今治バリラーひろめ隊

今治ラーメン 取扱い店舗ガイド

お店によって
いろいろアレンジ
しとるけん



麺屋武吉

今治市南大門町4-2-1
TEL.0898-31-7133
11:00~14:00
17:00~20:00
水曜日定休



今治ラーメン
木曜日20食限定
価格: 520円
オリジナル
鶏チャーシュー類
価格: 730円

とにかくスッキリ! 味のキレで勝負!!
化学調味料不使用で、煮干し、鰯などのお魚のだしのみでできたあっさりスープです。
瀬戸内の風を感じる一杯をどうぞ。

久留米ラーメン 光屋

今治市常盤町5-1-18
TEL.0898-32-3227
11:00~23:00
火曜日定休



今治ラーメン
毎日20食限定
価格: 780円

定休日以外は毎日提供!
厳選した魚介類から取れるスープと、時間を掛けて丁寧に抽出した香油が決め手。
定休日以外は毎日提供できます。
海の町今治の味がここにあります。

レストラン喫茶 デリシャス

今治市別名372-1
TEL.0898-22-3337
11:00~21:30
木曜日定休



今治ラーメン
11:00~21:00
毎日20食限定
価格: 550円
おにぎりセット: 700円

洋食店ならではのブイオンをプラス!
あっさりした中にコクのあるスープに仕上げました。料理にかける想いは誰にも負けません! 必ず美味しい「デリシャス」と笑顔になれる一杯を!

こきんや

今治市末広町1丁目3-1
TEL.0898-22-2075
11:30~18:30
月曜日定休



今治ラーメン
毎日30食限定
価格: 540円
オリジナル
並天ラーメン
価格: 648円

うどん屋ならではのラーメンに!
のり天、錦糸卵、スープには6種類をブレンドした削り節を少量加えるうどんの技を生かしています。出来ることなら日本中の人に食べて頂きたいと思えます。

割烹 寿司 仕出し なわぶね

今治市南大門町1丁目2-14-1F
TEL.0898-31-7821
12:00~22:00
日曜日定休



今治ラーメン
水曜日20食限定
12:00~13:00
価格: 600円
おにぎりセット: 700円

新しい和風スープラーメンを開拓!
30数年の調理経験をもとに、大好きな今治へ多くの人達が来て、楽しい思い出のお手伝い出来る事を願っています。

笑姫どんだん食堂 (えひめどんだんしょくどう)

今治市常盤町2丁目7-7(ほんからどんだん内)
TEL.0898-32-7230 11:00~18:45 水曜日定休

今治ラーメン 価格: 600円

笑姫キッチンef

愛媛県松山市大街道3-3-5友近ビル 1F
TEL.089-993-6450 水曜日定休
11:00~21:00
[平日]11:30~15:00 ディナータイム 17:30~21:00
[日・祝]11:00~17:00

今治ラーメン 価格: 830円

今治(いまばり)ってこんな所

今治ラーメンの生まれた愛媛・今治地方は瀬戸内海国立公園に面し、美しい島々が織りなす景色、海、自然公園や景勝地が数多く点在する、歴史と文化にあふれた街です。

IMABARI GUIDE



絶景の瀬戸内しまなみ海道

瀬戸内しまなみ海道は広島県尾道市と愛媛県今治市を結ぶ全長59.4kmの西瀬戸自動車道の愛称です。今治市は多々羅大橋、大三島橋、伯方・大島大橋、来島海峡大橋が島々を結んでいます。瀬戸内しまなみ海道のそれぞれの橋には歩行者・自転車道が設けられており、ウォーキングやサイクリングイベントがたびたび行われます。また、それらの橋の景観と多島美が織りなす美しさは圧巻で、毎年たくさんの観光客がこの地を訪れ、しまなみの風景に魅了されています。



伯方大島大橋



大三島橋



多々羅大橋



今治城



来島海峡の潮流

日本一の今治タオル

今治タオルの歴史は、明治27年に綿ネル織機を改造して、タオルの製造を開始したことから始まります。市内には多くのタオルメーカーが存在し、街全体が「タオルづくり」に協力して取り組んでおり、全国生産の50%以上を占めています。質量共に日本一を誇り、日本国内はもちろん世界各地で愛用されています。

今治は世界に誇る海事都市

今治は日本でも代表的な海事都市です。今治市に本社や拠点を置いている造船会社のグループ全体で、日本全体の30%を超える船舶を建造しています。2年ごとに開催される「パリスシップ」は、西日本では唯一の国際海事展です。



豊富な海の幸と今治のグルメ

日本三大急潮の一つである来島海峡で育った鯛をはじめとする瀬戸内海の美味しい魚を使った料理は格別です。もちろん、今治ラーメンのスープにもこの地で育った海の幸がふんだんに使われています。また、今治は日本一の焼き鳥の街とも言われ、熱々の鉄板の上で大きな鉄のコテを使い豪快に焼く個性的なスタイルが特徴です。ご当地グルメとして有名な今治焼豚玉子飯は、どんぶりにご飯をよそい、スライスした焼豚をのせ、半熟の目玉焼きをトッピングし甘いタレをかける、絶品の今治を代表するソウルフードです。



今治焼豚玉子飯



今治の鉄板焼鳥

もっと詳しく知りたい人はHPを見てネ。 <http://www.imabari-ramen.jp/>