



白濁鶏そば / 700 円  
鶏ハム、鶏チャーシューは自家製。  
卓上の調味料や辛子高菜などで好  
みの味に

三原

# RA-MEN DATA

- 麺 細麺ストレート
- スープ 鶏ガラベース
- 具材

鶏ハム、鶏チャーシュー、  
きくらげ、青菜、ネギ

RA-MEN DATA

## 鶏をこよなく愛する店主が作る 絶品コクうま白濁スープ

### 無化調 ラーメン



店主 南和則さんの  
こだわり

無化調とは、化学調味料を一切使用しないこと。コラーゲンやビタミンなど栄養豊富な鶏肉の良さを生かし、安心して食べられる健康志向のラーメン作りを目指す。

東京の水炊き専門店で修業を積んだ、店主の南和則さんが営む。鶏のうま味が凝縮された濃厚な味わいの「白濁鶏そば」は、オープン以来の看板メニューだ。まず、特製の圧力寸胴で鶏ガラと鶏足を煮て、白濁スープを作る。これに、数種類の塩と自家製鶏節でとっただし入りのたれを合わせ、さっぱりとしつつコクのあるスープを完成させる。麺は博多の製麺所から取り寄せるコシの強いストレートの細麺と、自家製麺（中太、細平手打ち）の3種から選べる。初めての人は、店主のオススメ、スープとの相性抜群の細麺で！

### 鶏そば なんきち

三原市宗郷 1-4-11

営業 / 11:30 ~ 14:00・夜は不定期で

営業(スープがなくなり次第終了)

定休日 / 不定休

### こちらもおススメ

#### 醤油麺の減塩鶏中華 700 円

スープを飲み干しても塩分4g未満とヘルシー。醤油麺が深い味のポイントになっている。



### 新鮮な地元野菜



店主 楊さんの  
こだわり

ほとんど自家栽培の、新鮮な野菜を積極的にメニューに使用。本格中国料理ながら、世羅台地で育った野菜のおいしさも提供していきたい。

## 世羅産野菜たっぷりで体に優しい 本格広東料理店のラーメン

世羅の住民や観光客に愛されて14年。テーブル席の他、20人収容の座敷席もあり、大人数でも楽しめる。本格広東料理が味わえるこの店で人気のラーメンは、担々麺。ラー油やゴマペーストが入ったスープに、豚ミンチと白ネギ、中細麺が入っていて、ピリ辛スープとラー油の香りが食欲をそそる。辛さの調整も可能。真ん中に載っているのは、何と世羅のボストンレタス。色鮮やかな葉は軟らかく食感で、担々麺にぴったりマッチ。人気の一品「季節野菜とエビの塩炒め」などと一緒においしく味わおう。

### こちらもおススメ

#### ニラそば 760 円

しょうゆベースのスープに、麺が見えないくらいたっぷり盛られたニラ。しゃきしゃき感があり、ヘルシーで食べやすい。



やんやん

### 中華の店 楊々

☎ 0847-22-5955

世羅町西神崎 586-3

営業 / 11:00 ~ 14:30, 17:00 ~ 21:00

定休日 / 木曜