



めぐり

麺・汁・トッピングにと、
お店のこだわりが光る
みはらっせラーメンを
一杯と言わず、全杯食べ巡って
いただきたい！



チーユ 鶏油で引き立つ 秘伝の とんこつ ラーメン

世羅高原豚の スープとチャーシュー

創業昭和30年、「ささやか」という食堂だった
頃から人気の古株メニュー。スープの豚骨や
チャーシューには地産豚「世羅高原豚」を使用。
スープに絡みやすいようにと考えられたソルシ
コの細麺も創業から変えていない。豆板醤を
使った辛味ラーメン(680円)も人気だ。

●世羅郡世羅町西上原483-3
☎0847・22・0322 [マップP7-A]
営11時～21時 休木曜日

セットで
どうぞー



「先代から伝わる秘伝のスープ
です」と店主の大谷さん。

ラーメン道

特集 みはらっせ
どう

日本の国民食「ラーメン」。
今やご当地ラーメン“
という言葉も馴染み深い。
今号では中華料理店をはじめ、
食堂から焼肉屋まで、
人気の店を編集室でリサーチ。



三原で愛され続ける

まごころ ラーメン

食べにきんさい！



お店を切り盛りする店主ご夫妻。
「長い人はもう何十年もきてくれるよ」。

こってり味のスープに 独特な平打ち麺

三原でラーメンといえば？と聞くと必ず挙
がる店のひとつ「自由軒」。特徴的なのは、
豚骨・鶏ガラベースのこってりスープによく
合う平打ち麺。厨房には“まごころが味に
通じる”という先代の教えがお店を見守っ
ている自由軒。「取材大変じゃね、まだ食
べられる？」と奥さんの気配りが嬉しい。

●三原市宮浦3丁目35-1
☎0848・64・5280 [マップP7-C]
営11時30分～20時 休月曜日