

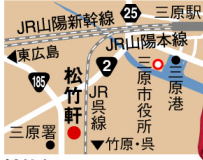


中華そば
400円

三原 松竹軒

あっさりまるやかスープに
細目のちぢれ麺

JA三原「やっさふれあい市場」ウラにある松竹軒は今年で27年目になる下町の中華そば屋さん。しょうゆスープに細目のちぢれ麺は一見、尾道ラーメン風だが、見た目よりうんとあっさり味、しかもまるやか。これで一杯400円は安い。



松竹軒
●三原市皆実4丁目18-21
☎0848-64-4724
🕒11:30~14:00
🌳木曜日

しょう油にとんこつ、チャーシューや玉子…十人十色、店の数だけラーメンにも個性がある。今回はみはらっせの中でも編集室オススメの一杯を紹介。どれも客が集まる、地元で人気の店ばかり。みはらっせに来たからにはラーメンいっぱい！食べていこう



「昔は夜もやとたけど、もう体がしんどいけね、昼だけにしたんよ」と店長の松岡八重子さん。

あー麗しの ご当地ラーメン

みはらっせのうまいもん①



ラーメン
500円



聞き上手な大貴さん、家庭的な雰囲気のたこはるは癒しの店だ。

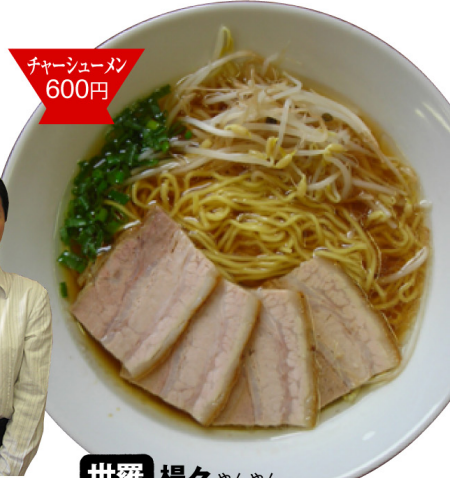
大和 たこはる
なるととのりが映える
大和の東京ラーメン

大和にある中華「たこはる」では、なるとのりの彩りが美しい東京風ラーメンを食べることができる。伸びにくい玉子麺はツルツルシコシコ。その麺が隠れてしまうほどのチャーシューなど地元の学生もとりこになる一杯だ。



中華たこはる
●三原市大和町下徳良1894-8
☎0847-33-0028
🕒11:00~14:00
17:00~
🌳お客が帰るまで
🌴日曜日

チャーシューメン
600円



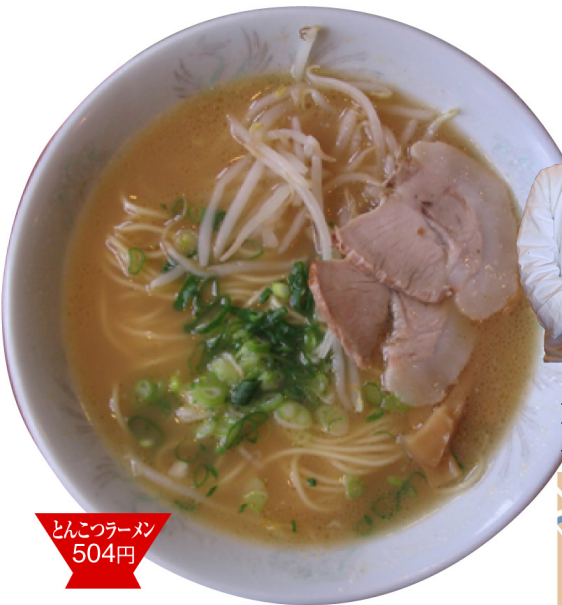
点心や中国茶メニューも充実している。フロアを切り盛りする絵美さん。

世羅 楊々 やんやん
甘めのスープが魅力的
本場中国焼豚麺

中国・北京出身の楊さんが作るラーメンはスープが格別にあまい。「中国の調理場では担当が決まっています、スープを専門にしていたからでしょうね」と奥さんの絵美さん。しょう油ベースの鶏がらスープに、これまた料理人だった父親から受け継いだタレで漬け込むチャーシューも絶品。香辛料も中国のモノを使うというこだわりの一杯を是非ご賞味あれ。



中華の店 楊々
●世羅郡世羅町西神崎586-3
☎0847-22-5955
🕒11:00~14:30
17:00~21:00
🌴木曜日



とんこつラーメン
504円



「和・洋専門コックがいるのも自慢です」と店長の大会さん。

世羅 タイニー
先代からの秘伝の
スープが生きる
鶏とんこつラーメン

豚骨ベースのスープにコクを出すため、鶏の油を入れるという珍しいラーメンが甲山にある。「ささやか」という小さな食堂から始めたラーメンが、改良をかさね「タイニー」になった今でも人気のメニュー。豆板醤を使った辛味ラーメンもオススメだ。



**ファミリーレストラン
タイニー**
●世羅郡世羅町西上原483-3
☎0847-22-0322
🕒11:00~21:00
🌴木曜日

