

RA-MEN DATA

- 麺** 細麺
- スープ** いりこ、かつお節、真昆布、乾シイタケ
- 具材** チャーシュー、ネギ、ユズ、大根おろし



塩そば / 650円
自家製麺は石臼挽きで、全粒粉を配合。ラーメンの材料それぞれのバランスが良く、トータルで大満足の味

三原

厳選素材の魚介スープ+自家製麺
黄金色に輝く極上ラーメン！

スープ



店主 前田晋吾さんのこだわり

香りだけでなく、見た目にも食欲をそそる、黄金色のスープ。いりこは瀬戸内産、昆布は北海道産、かつお節は鹿児島産と、産地からこだわった材料で作られている。

住宅の一階にある、純和風の店。券売機で券を買って、カウンター席に座ろう。黄金色に輝くスープにはいりこ、かつお節、真昆布、乾しいたけを使用、塩だれには瀬戸内海産を中心に4種の塩といりこ、干し貝柱などを使っている。これらの材料は全て無添加、無化調で保存料不使用というこだわりよう。丁寧に作られた黄金色の淡麗スープに、大根おろしとユズが入って最後までさっぱりと味わえる。北海道産小麦で作る細麺は、何と自家製。店主のラーメンに向けた真摯な姿勢が感じられる一杯だ。

まえだ

三原市宮浦 3-17-8
営業 / 11:00 ~ 15:30
(スープがなくなり次第終了)
定休日 / 日曜

こちらもおすすめ

チャーシュー丼 (小) 250円

広島産の米を使用。チャーシューには、広島県産の瀬戸内六穀豚を使用。ラーメンのお供にぴったり。



できましたっ！

こちらもおすすめ

「尾道ラーメン 味平」
生麺の入った4食セット 1,080円

進化する味平の一杯を、家庭で再現しよう。パッケージには尾道店の説明も書いてある。お土産にどうぞ。



チャーシュー



店長 黒田信夫さんのこだわり

沸騰しだしの中に豚肉を入れ、1~2時間、様子を見ながら煮る。テーブルにお届けしたとき一番おいしく軟らかい状態になるよう、注意深く調理するのが味平流。

ラーメン



尾道ラーメン / 600円
一番人気の尾道ラーメンは、ネギと豚の背脂がたっぷり。幅広い年代の人に愛されている

世羅

尾道ラーメンといえばここ！
ツウも満足の魚介だし&スープ

尾道ラーメンを出す店はたくさんあれど、味平の尾道ラーメンは「また食べたい」と思わせる店は少ない。16年前のオープン以来、リピーターが多いのもうなずける。その秘密は、干し貝柱とエビで作った魚介だしに、鶏ガラ、豚骨、しょうゆ、野菜などを合わせて5時間煮たスープを合わせているところにあり。飽きのこないさっぱり味だ。ラーメンの半分を覆う、大きなチャーシューは、軟らかさを保つギリギリのところまで加熱するという絶妙さ。長く愛される店の技術が光る、ツウをうならせる一杯だ。

RA-MEN DATA

- 麺** 細麺
- スープ** 鶏ガラ、豚骨、しょうゆ、魚介だし
- 具材** チャーシュー、メンマ、もやし、ネギ

中華

味平 世羅店

☎ 0847-22-4727

世羅町本郷 615-1
営業 / 11:00 ~ 20:30 (LO 20:00)
定休日 / 木曜