

# 下館ラーメン



## 食べ歩き まっど

- |                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| ① 筑波軒 (丙 219)                  | 定休日 . . . 不定休 |
| ② 盛昭軒 (甲 273-9)                | 定休日 . . . 月   |
| ③ さくらい食堂 (丙 270)               | 定休日 . . . 不定休 |
| ④ あじさいらーめん (甲 42-2)            | 定休日 . . . 不定休 |
| ⑤ たまや食堂 (甲 342)                | 定休日 . . . 日   |
| ⑥ キッチンマンヨシ (丙 219)             | 定休日 . . . 日   |
| ⑦ 新華餃子会館 (丙 102)               | 定休日 . . . 日・祝 |
| ⑧ 盛信軒 (下平塚 603-17)             | 定休日 . . . 火   |
| ⑨ 永盛食堂 (岡芹 958)                | 定休日 . . . 水   |
| ⑩ さかえ屋食堂 (外塚 588)              | 定休日 . . . 日   |
| ⑪ 麺屋あおい (乙 883)                | 定休日 . . . 月   |
| ⑫ 御食事処たぐち (丙 104)              | 定休日 . . . 日   |
| ⑬ らーめん桜 (川澄 1850・道の駅グランテラス筑西内) |               |
| ⑭ おじま食堂 (二木成 615・茨城県筑西合同庁舎内)   |               |



ほかにもある! 下館ラーメンの店

**ほかにある! 下館ラーメンの店**

●シンプルな具材のあじさいラーメンが特徴

**盛昭軒の味を受け継ぐ あじさいラーメン**

●あじさいラーメン

☎ 0296-24-8064 MAP P30A1

2017年2月にリニューアルし、昼からの営業に変わった。定番のラーメン650円〜(写真)は、盛昭軒創業当時の味を受け継いでいる。

① 筑西市甲42-2 ② JR下館駅から徒歩5分 ③ 11〜14時、18〜25時(金・土は〜26時) ④ 日曜、土曜の昼 ⑤ 2台

洋食店が手がける 極上のあんかけ

●きつちんまんよし

**キッチンマンヨシ**

●濃厚なコクのあじさいラーメン400円もどろろ

☎ 0296-24-0002 MAP P30B1

① 筑西市丙143-9 ② JR下館駅 町中あたらず洋食店のまんよしラーメンから徒歩5分 ③ 11時30分〜14時、17〜22時 ④ 日曜 ⑤ 2台

下館ラーメンをアレンジした一杯

●めんやあおい

**麺屋あおい**

☎ 0296-47-6228 MAP P30A2

下館ラーメンをいれるな人に食べてもらいたいとアレンジしたあおいラーメン850円(写真)。背脂、岩のり、青唐辛子入りでクセになる味わい。

① 筑西市乙283 ② JR下館駅から徒歩3分 ③ 11時30分〜14時30分、17時30分〜22時(金・土曜は〜24時) ④ 日曜 ⑤ 共同駐車場利用

餃子に定評のある昔ながらの食堂

●しんがきょうさかひかん

**新華餃子会館**

☎ 0296-22-2591 MAP P30A1

透き通ったスープにシンプルな具材のつたラーメン550円(写真)。餃子6個400円と餃子ライス600円など一緒に味わいたい。

① 筑西市丙102 ② JR下館駅から徒歩5分 ③ 11〜14時、17〜20時 ④ 日曜、祝日 ⑤ 1台

井や定食も人気の食事処

●ながもりしよくどう

**永盛食堂**

☎ 0296-22-3833 MAP P30B3

ノスタルジックなたたずまいの食堂。ラーメン600円(写真)のほか、カツ丼800円や餃子400円などにも定評がある。

① 筑西市岡岸958 ② 真岡鐵道下館二高前駅から徒歩10分 ③ 11時〜18時30分 ④ 水曜 ⑤ 4台

昭和30年代からの食事処

●おしんくしこつたぐち

**御食事処たぐち**

☎ 0296-22-6023 MAP P30A1

先代が肉屋だけあって、肉にこだわった老舗。下館駅北口から徒歩5分という好立地にあり、ラーメン500円(写真)のほか、ボリュームたっぷりのトンカツラーメン700円も人気。

① 筑西市丙104 ② JR下館駅から徒歩5分 ③ 11〜14時、17〜22時 ④ 日曜 ⑤ なし

ラーメン…650円

基本のラーメンにさまざまなトッピングをのせるのが、さくらい流の楽しみ方

●ワンタンメンの鶏皮のせは850円で味わえる

**運日、行列のできる人気店 さくらい食堂**

●さくらいしよくどう

☎ 0296-22-3886 MAP P30A1

歴史を感じさせるたたずまいの店。メニューはラーメン650円やチャーシューワンタンメン900円など、バラエティに富んでいる。トッピングの鶏皮やメンマはそれぞれ100円でオーダーできる。

① 筑西市丙270 ② JR下館駅から徒歩7分 ③ 11〜14時 ④ 木曜 ⑤ なし

●せいしよくどう

**盛昭軒**

☎ 0296-22-3669 MAP P30A1

昭和32年(1957)創業の老舗。製麺も手がけ、下館ラーメンが味わえる多くの店舗へ卸している。成鶏の全部を使って仕込んだ鶏チャーシューは、しっかりとした口あたりで鶏肉本来の旨みが凝縮している。

① 筑西市甲273-9 ② JR下館駅から徒歩10分 ③ 11時30分〜15時、17時30分〜19時30分 ④ 日曜 ⑤ 10台

「昭和に盛える店」という意味をもつ名店

① 店内はどこか懐かしい雰囲気が漂う

「つた」として軟らかい鶏肉の旨みを味わってみて

●鶏チャーシューメン…800円

井を埋め尽くす鶏チャーシューをのせた、お腹を満たす一杯

**親子二代で営む名店 たまや食堂**

●たまやしよくどう

☎ 0296-22-2670 MAP P30B3

若鶏の胸肉を使った鶏チャーシューには定評がある。たっぷりの野菜でダシをとったスープは、女将さんの人柄がうかがえるやさしい味わい。ワンタンメン700円が一番人気。

① 筑西市甲342 ② 真岡鐵道下館二高前駅から徒歩10分 ③ 11時30分〜19時 ④ 日曜 ⑤ 1台

① 昭和のよき風情を残す店構え

●さかえしよくどう

**さかえ屋食堂**

☎ 0296-22-4854 MAP P30B3

テーブル席、小上がり席、カウンターを備えたレトロな趣の食事処。シンプルな盛り付けは味に自信ありの証。透き通ったスープからのぞく麺、新鮮な鶏胸肉を使った軟らかめのチャーシューも美味。

① 筑西市外塚588 ② JR下館駅から車で7分 ③ 11時〜14時30分、17〜24時 ④ 日曜 ⑤ 10台

① 国道沿いに立ち観光客も利用しやすい

茨城県 筑西市 CHIKUSA

ワンタンメン…750円

鶏ガラの旨みでコクのあるスープと、まるやかなワンタンが絶妙にマッチ

●せいしよくどう

**のど越し抜群の手作りワンタン 盛昭軒**

☎ 0296-22-3669 MAP P30A1

昭和32年(1957)創業の老舗。製麺も手がけ、下館ラーメンが味わえる多くの店舗へ卸している。成鶏の全部を使って仕込んだ鶏チャーシューは、しっかりとした口あたりで鶏肉本来の旨みが凝縮している。

① 筑西市甲273-9 ② JR下館駅から徒歩10分 ③ 11時30分〜15時、17時30分〜19時30分 ④ 日曜 ⑤ 10台

「昭和に盛える店」という意味をもつ名店

① 店内はどこか懐かしい雰囲気が漂う

●せいしよくどう

**下館ラーメン とり皮入り…750円**

あつさりしたスープで麺によくなじむ、とり皮をのせた数量限定メニュー

**幹線道路沿いの深夜まで営業する店 さかえ屋食堂**

●さかえしよくどう

☎ 0296-22-4854 MAP P30B3

テーブル席、小上がり席、カウンターを備えたレトロな趣の食事処。シンプルな盛り付けは味に自信ありの証。透き通ったスープからのぞく麺、新鮮な鶏胸肉を使った軟らかめのチャーシューも美味。

① 筑西市外塚588 ② JR下館駅から車で7分 ③ 11時〜14時30分、17〜24時 ④ 日曜 ⑤ 10台

① 国道沿いに立ち観光客も利用しやすい

●せいしよくどう

**下館ラーメン とり皮入り…750円**

あつさりしたスープで麺によくなじむ、とり皮をのせた数量限定メニュー

**自慢の鶏チャーシューは軟らかくてジューシー 盛信軒**

●せいしよくどう

☎ 0296-28-1239 MAP P30B3

昭和51年(1976)創業の食事処。鶏ガラをベースにキャベツなど地場産の野菜をたっぷり使ったスープは、ほどよく甘みがあり醤油の香りが引き立つ。トッピングの青物は旬のものが添えられる。

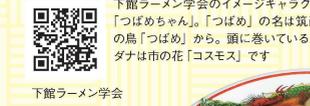
① 筑西市下平塚603-7 ② JR玉戸駅から徒歩15分 ③ 10〜20時 ④ 火曜 ⑤ 6台

① 市街地から少し離れた場所に立つ人気店

しもだて 下館 ラーメン

濃口醤油スープに 鶏チャーシュー

市内にある十数軒で味わうことのできるご当地ラーメン。見た目が同じと侮るなかれ! それぞれの店で工夫を凝らした珠玉の一杯を、食べ比べてみて。



ワンタンメンもおすすぬ、ぜひご賞味ください

●せいしよくどう

**ラーメン…600円**

チャーシューは若鶏の胸肉を使っています

**自慢の鶏チャーシューは軟らかくてジューシー 盛信軒**

●せいしよくどう

☎ 0296-28-1239 MAP P30B3

昭和51年(1976)創業の食事処。鶏ガラをベースにキャベツなど地場産の野菜をたっぷり使ったスープは、ほどよく甘みがあり醤油の香りが引き立つ。トッピングの青物は旬のものが添えられる。

① 筑西市下平塚603-7 ② JR玉戸駅から徒歩15分 ③ 10〜20時 ④ 火曜 ⑤ 6台

① 市街地から少し離れた場所に立つ人気店

●せいしよくどう

**下館ラーメン とり皮入り…750円**

あつさりしたスープで麺によくなじむ、とり皮をのせた数量限定メニュー

**自慢の鶏チャーシューは軟らかくてジューシー 盛信軒**

●せいしよくどう

☎ 0296-28-1239 MAP P30B3

昭和51年(1976)創業の食事処。鶏ガラをベースにキャベツなど地場産の野菜をたっぷり使ったスープは、ほどよく甘みがあり醤油の香りが引き立つ。トッピングの青物は旬のものが添えられる。

① 筑西市下平塚603-7 ② JR玉戸駅から徒歩15分 ③ 10〜20時 ④ 火曜 ⑤ 6台

① 市街地から少し離れた場所に立つ人気店

下館ラーメンとは?

商都であった下館では、商人が多忙で食事がままならず、ラーメンの前身文化が発達した。戦後間もない昭和20年代前半、豚肉が高価で鶏肉をチャーシューとして使い始めたものが、現在も脈々と受け継がれている店が多い。麺は出前で時間がかかってもその美味しさを損ないにくい中細ちぢれの少加水麺を使用。スープも鶏をベースとし、その鶏ガラと地場産の野菜でとったスープに、濃口醤油のかえしを合わせている。これが、ご当地ラーメン「下館ラーメン」だ!

