

播州赤穂 塩ラーメン マップ

- ① 赤穂飯店
- ② 赤穂らーめん 麵 坊
- ③ 居酒屋風ラーメン屋 とつけ
- ④ いちまる
- ⑤ 上町ラーメン
- ⑥ キッチンパパ
- ⑦ 天馬らあめん
- ⑧ 本場中国水餃坊 故 郷

おいしいヨ

まってるヨ

赤穂塩を活かした
シンプルな塩らーめん
がおいしい!!



① 赤穂飯店

A-2



特徴 お子様から女性、ご年輩のお客様に愛され、また地産地消をコンセプトにした。コラーゲンたっぷりのあっさりヘルシー塩ラーメンです。

料 全 680円
定 休 日 不定休
営 業 時 間 11:00~22:00 L.O.21:40

赤穂市黒崎町148
電話.0791-42-1700 FAX.0791-42-1700
<http://seiwakankou.com>

② 赤穂らーめん 麵 坊

C-2



特徴 JIR松州赤穂駅に隣接するプラット赤穂2階にあるお店で、名物!赤穂の塩らーめんをぜひ一度。赤穂塩を100%使用。ぜひおすすめの一品です。

料 全 500円
定 休 日 年中無休
営 業 時 間 11:00~21:00

赤穂市加賀屋290-10 プラット赤穂2F
電話.0791-45-7410 FAX.0791-45-7410
<http://www.menbou.jp>

③ 居酒屋風ラーメン屋 とっけ

C-3



特徴 麺は信州より取り寄せた やや細麺。塩で煮込んだスジ肉入りの塩らーめんがおススメです。絶品の塩スジ煮込みをぜひ味わってください。

料 全 500円
定 休 日 木曜日
営 業 時 間 平 日 17:00~25:00
日・祝日 17:30~24:30

赤穂市加賀屋駅前町39-9
電話.0791-42-1610 FAX.0791-42-1132

④ いちまる

C-3



特徴 鶏がらスープのダシに干しえびと干し貝柱のダシをブレンド、透き通った限りなく透明なスープは必見。バターを足すとまた違った味が味わえる2度おいしい!

料 全 500円
定 休 日 木曜日
営 業 時 間 11:30~14:00
17:00~21:00

赤穂市加賀屋56-13
電話.0791-42-9210 FAX.0791-42-9210

⑤ 上町ラーメン

B-2



特徴 トンコツを主体に弱火でフツフツ8時間。透明で旨味成分を演出してあります。魚介と野菜でアッサリ風味に仕上げています。

料 全 600円
定 休 日 月曜日(祝祭日の場合は翌日定休)
営 業 時 間 11:00~14:00
17:00~22:00

赤穂市加賀屋上町73-4
電話.090-1133-2635

⑥ キッチンパパ

C-3



特徴 豚骨と鶏がらからスープをとった特製塩ラーメン。水菜のシャキシャキ感がぴったりのあっさり仕上げ。ライスプラスするとラーメン茶づけが楽しめる。

料 全 550円
定 休 日 日曜日
営 業 時 間 11:30~13:30
17:30~23:00

赤穂市加賀屋駅前町83-6 若竹荘北101
電話.0791-42-9257 FAX.0791-42-9257

⑦ 天馬らあめん

D-4



特徴 特製太麺に絡む魚介風味あふれるあつあつ塩スープは、他にはない天馬らあめんオリジナルのつけ麺です。松州赤穂塩つけ麺は、絶おすすめ!

料 全 750円
定 休 日 年中無休
営 業 時 間 午前11:00~翌午前3:00
L.O.2:30

赤穂市尾崎3158-69
電話.0791-42-9447 FAX.0791-42-9447
<http://ggyao.usen.com/0004009646/>

⑧ 本場中国水餃坊 故郷

D-4



特徴 中国ハルビン仕込みの味付けで風味が絶品の牛肉をトッピング。豚骨仕立ての特製スープは、あっさりゴクのある「赤穂の塩」に合うスープです。

料 全 580円
定 休 日 火曜日(祝祭日は営業)
営 業 時 間 11:30~15:00 L.O.14:00
17:00~22:00 L.O.22:00

赤穂市尾崎3945-2
電話.0791-56-9700 FAX.0791-56-9700
<http://www.furusato-ako.com>