

どこで すか？

徳島で好きなラーメン屋さん、

徳島のラーメン店 134軒の店主に 聞いてみた！

そう、今回の企画でご紹介するのは
“ラーメン屋さんが好きなラーメン屋さん”です。
ラーメンのプロが好きなのはどのお店！？
早速次のページをチェックしてください!!!

【取材協力店】

多家良家／いのたに 本店／八万屋／岡本中華／銀座一福／よあけ／松本中華
そば店／味宗／来栄／三八／ともえ食堂／たかはし／くるまや／太陽ラーメン
／王将／吉田屋／金剛 本店／峰太郎／くにおか／王王軒／麺王／麺魂／春陽
軒／翼屋／ラーメン東大／青空／吉野川／いもお／奥屋／ミニトマト／美溪／
可成家／タケちゃんラーメン／にけんや／伍長／西食／やまきょう／うえたい／
ひろっちゃん／金屋／田村／末広／鴨藏／ SOUPNUTS／らーめん將軍川内店
／福ろう／うちだラーメン／風／福福／パイタン亭／ゆ〜ちゃんラーメン／ま
るたか／つけ麺ぼうず／名東軒／うりぼう／花和尚／しょうちゃん／もり／藤
／道麺／やまふく／王者 -23／牟岐 55 ラーメン／も／はるき／和楽や／頂点
／きら☆星／茉莉花／小鉄中／3の3／二郎麵／樽屋／谷／カピタン／かど家
／おくはる／英吉亭／頑徹ラーメン／めんめん亭／一徹／虎子／山笠／黒田屋
／麺族／大河／富士屋／みさと／阿麵房／山田中華／HIRO／萬里／たきや／
よねだ／辰家／山東／龍馬／紅龍／猪虎／いっすんぼうし／天下一品 徳島店
／岩田家／天徳／南国ラーメン／カクモト／どさん子 日和佐店／大孫／ふく
利 吉野本町店 ほか

徳島のラーメン店の店主が選んだ

好きなラーメン店の 一番人気は



でした!



【猪虎の歴史】

2004年7月創業

2005年1月突然の休店

2週間後、新たな中華そばを
作り上げ、再始動

他店からの
コメント

「スープが旨い」

猪虎の「中華そば(小)」(煮たまごトッピング)

650円

「スープの味が好き」



まろやかでやわらかい、スープのうまみが口の中に広がっていく。この一杯に添えられた、とろっとチャーシュー、黄身のかたさが絶妙の煮玉子もまた、美味。最強の組み合わせがここにあり!

まろみのある味わいを 追求し続ける店

ねじりタオルで、コワモチ(笑)だが、とってもおだやかな人柄。特に40代以上の人には懐かしい、レストラン・バー『イマジン』のマスターだった猪子さんが、『猪虎』をオープンさせたのは2004年のことだ。『猪虎』は客足の絶えない大人気店だが、実は一度閉店している。オープンから半年ほどたった2005年の1月頃には徐々に客足が遠退き厳しい状態に追い込まれて大将の猪子さんは閉店を決断したのだ。閉店期間は2週間程度。その間、大将は味の改良に全力を注いだ。最初の4〜5日はラーメン店を食べ歩いて研究、そのあとダシから見直した。昆布・野菜・牛乳などを使用していたダシは、げんこつ・鶏ガラ・豚足だけに。シャンタン・黒ごまペースト・ホタテペーストなど、ふんだんに材料を使用していた“かえし”は、濃口・薄口醤油と、チャーシューを煮込んだタレに変えた。「いらんもんを省いた」という一杯は、素材のうまみが喧嘩せず見事に調和のとれた、まろやかな味わいに仕上がった。再オープンの1ヵ月後に麺をチェンジ。さらに、2014年にはホールと厨房をリニューアルし、客足を伸ばし続けている。一杯の完成度の高さは、人気ぶりをみれば言うまでもないだろう。

う。しかしそれでも、大将にはまだ追い求める味がある。

「1ヵ月に1回あるかないくらいでできる『これはおいしい』と思う味を、ずーっと出したい。これおいしいんよ、ほんまに。『これじゃ!』と思うたらめちゃうまい。鼻から抜けるような、まろい甘さがあった、めちゃうめちゃうクリーミーなんよな。愛おしそうに、理想の味を語る大将。理想が実現され、さらに精度が高まっていく『猪虎』のこれからますます注目だ!



中華そば 猪虎(いのこ)
☎ 0885-33-0839
小松島市金磯町土手町37-2
営 11:00~19:30
休 不定休
席 34席
P 30台



ここも人気が高い!

続 ラーメン屋さんが好きな ラーメン屋さん♥



中華そば大肉玉入り
750円

中華そば いのたに 本店

ブームを生んだ
老舗ラーメン店

昭和41年創業の“徳島ラーメン”の名を全国に轟かせた名店。「より美味しいもの」を目指し生み出された独自の味は、店内を埋めつくす有名人のサインからも見て取れるように、県内外のファンを引きつけてやまない。中細ストレートの自家製麺、豚骨醤油のスープ、甘辛の豚バラ肉の絶妙なバランスは、ご飯と一緒に食べるとさらに美味。

☎ 088-653-1482
徳島市西大工町4-25
営 10:30~17:00(売切次第終了)
休 月曜(祝日の場合は営業、翌日休)
席 40席
P 35台



中華そば 西食

(にっしょく)

粘度・濃度・乳化度
濃厚スープが魅せる

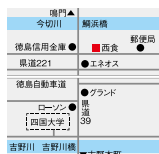
特製煮玉子入り
チャーシュー麺
830円



「クセのない口当たりのいいスープ。重たく感じることなく飲みやすい」
「好みの味」

この6月で10周年。とろみのあるまろやかスープが自慢で、げんこつとロース骨、豚足をダシに用い“こってりするけどくどくない”一杯を心がける。さらに粘り・濃さ・乳化の度合いに重きを置き、冬はこってりめ・夏はあっさりめの仕上がりに。いつでも心地よく、美味しく味わえる、こんな繊細な配慮がファンの心をつかむ。

☎ 088-666-2246
徳島市川内町榎瀬629-4
営 11:00~15:00、
17:00~21:00(20:45LO)
休 月曜 席 22席
P 10台(店舗前以外にも有)



中華そば 岡本中華

(おかもとちゅうか)

美しき「白系」に
目も心も奪われる



中華そば肉入大
850円

「味がおいしい。このタイプのラーメンは他にないの」

昭和26年の創業以来、三代に渡って味を守り続けている。中太麺と相性抜群のスープは、豚骨・鶏ガラでとったダシに秘伝の素(もと)ダレを合わせてつくられ、味のバランスが良くコクを存分に堪能できる。見た目にも美しく、ほかに類を見ない美しき乳白色に惚れ惚れするよ。食感や味の違いを楽しめる2種の絶品チャーシューとともにどうぞ。

☎ 0885-32-0653
小松島市中田町奥林60-1
営 11:00~20:00(売切次第終了)
休 木曜(祝日の場合は営業、翌日休)
席 28席 P 20台
<http://www.okamoto1951.jp>



中華そば 王将

(おうしょう)

お客さんと歩む
唯一無二の一杯



チャーシューメン 大
750円

「満腹になってほしいんよ」と話す店主から出された、チャーシューで覆われたラーメン。今でこそ人気店だが、開店当初は厳しく、数少ないお客さんが励みになったそう。感謝の気持ちを表現する大盛りチャーシューというわけだ。麺やスープにもこだわり満載だが、「当然やけん」と謙遜。お客さんを想う気持ちが人気につながっているに違いない。

☎ 0883-24-7762
吉野川市鴨島町喜来323-183
営 11:00~20:00(売切次第終了)
休 木曜(祝日の場合は営業)
席 24席 P 13台



中華そば やまきよう

(やまきよう)

「味のバランスがちょうどいい」

濃い&あっさりが
共存するなんて!



肉玉子入り大
800円

オレンジ色の黄身と緑色のネギが映える、濃い茶色のスープ。見た目にたがわず味も濃いけれど、なぜかずっと喉を通るあっさり感! それは丁寧にあくを取り除いて完成したスープがコクを残しつつも脂っぽすぎない仕上がりだから。器に脂が極力入らないよう意識して注ぎ、“最後まで飲める、でもごはんにも合う”を目指す!

☎ 088-633-9872
徳島市北矢三町3-7-11
営 11:00~19:00LO(売切次第終了)
休 水曜(祝日の場合は営業、翌日休)
席 30席 P 14台



支那そば 王王軒

(わんわんけん)

とんこつ旨みが
詰まった濃厚な1杯



支那そば肉入
(大、もやしとメンマ増量)
850円

およそ15時間かけて丁寧にダシをとり作り上げるこっくりとした味わい。芳醇なとんこつの香りが食欲をそそるスープは、これだけで白ごはんが何杯もイケそうなほど濃厚で、自家製のもっちりとした麺を絡ませればもうたまらない! さらに、阿波ポークを使用した豚バラはジューシーと、トータルバランスも抜群だ。

☎ 088-693-0393
板野郡藍住町徳命字牛ノ瀬446-15
営 11:00~20:00
休 木曜(月一回月曜不定休)
席 36席 P 30台



中華そば 田村

(たむら)

魚介好き必見の
重厚な味わい

「味が濃くて好み。期間限定のみそも楽しみ」



チャーシュー入り小
750円

“鶏ガラ8割・豚骨2割がベースのダシに、魚介ダシをブレンド”が、『田村』の基本。これを使った[中華そば]と、基本のスープに魚介でとった脂・魚介の粉末を合わせた[魚介そば](かつお、にぼしの2種)を主軸に提供する。いずれも魚介の香味を味わえる濃厚で深みのある1杯。魚介系を好む人は要チェックだ。

☎ 088-698-5343
板野郡北島町鯛浜字大西108-1
営 11:00~21:00(売切次第終了)
休 木曜(祝日の場合は営業、翌日休)
席 22席 P 12台
<http://tamura-men.com/>

