



旨み際立つ爽やかな辛みを
力強い太麺が抱きしめる



独自の視点を落とし込んだメニュー
を提供。その全てに確固たる自信を
持つ店主の長田さん

若林区荒町

『麺屋 誠和』の
汁なし担担麺

750円(昼・夜各20食限定)

口に入れた瞬間、花椒が香りラー油
の味わいがふわり。「担担麺は調味料
を味わうもの」と店主が豪語する通り、
甜麺醤、芝麻醤、醤油ダレを加えバラ
ンスよく仕立てた調味料が肝となる。
肉味噌、ザーサイ、ネギの具材ととも
に、麺にしっかり絡めて召し上がれ。
ホウレンソウと煮卵は、箸休めとして
味わうのがツウ。



仙台を代表する人気ラーメン
店のひとつ。札幌西山製麺の
特注麺を使った「みそらーめ
ん」(770円)も人気



2007年OPEN

麺屋 誠和

めんや せいわ

〒仙台市若林区荒町171

☎022-263-0122

営業11:30~14:30、17:30~21:00 (祝日曜(祝日の場合は営業)

☎2台 席10席 不可 800円 不可 不可 不可

全席禁煙 地下鉄五橋駅より徒歩10分

巻末MAP> d-3



巻末MAP> A-1

2013年OPEN

万民酒家中華 玄武

げんぶ

〒仙台市青葉区柏木2-1-11

☎022-346-7439

営業11:30~15:00、17:00~24:00

※ラストオーダー各30分前

無休 5台 24席 不可 不可 不可 不可

1,000円前後 不可 不可 不可 不可

全席禁煙 地下鉄北四番丁駅より徒歩7分

★読者サービス 「S-styleクーポン」
提示で、食事をした人に、冷たいウー
ロン茶を1杯サービス。※グループ全員

本格派から大衆中華まで、幅
広く楽しめる人気店。夏季限
定の冷やし麺もおすすめ



「一杯一杯妥協せず、気持ちを込め
て作っています」と熱く話す、料理
長の藤原さん



凝縮した甘エビの旨みが
担々スープに心地よく馴染む

青葉区柏木

『玄武』の
えび味噌担々麺

830円

期間限定メニューからレギュラ
ーへと昇格した「えび味噌担々
麺」。鶏を主体としたスープに、
揚げた甘エビのペースト、趣味増
と仙台味噌の合わせ味噌、白ゴマ
がとけ合う。心地よい辛みの後か
ら訪れる、エビの濃厚な風味と味
噌のまろやかなコクは絶品。ぶり
ぶりの中太ちぢれ麺と共にその旨
みを余すことなくいただく。



巻末MAP> C-3

1968年OPEN

第1ススキノ

だいいちススキノ

〒仙台市青葉区一番町2-3-30

☎022-227-8066

営業11:00~15:00、17:00~21:00、

土・日曜11:00~15:00

休不定休 可なし 席20席

不可 750円 不可 不可 不可

営業11:30~13:00は禁煙

地下鉄広瀬通駅より徒歩10分

★読者サービス 「S-styleクーポン」
提示で、半ライスを1杯サービス。
※1枚につき1杯

大町時代の担々麺や酸辣湯麺
が食べられると、ファンの間
で密かな話題を呼んでいる



青葉区一番町

『第1ススキノ』の
冷し担々麺

780円(15食限定)

※大盛830円

担々麺ファンにとっては知る人ぞ
知る存在であった『めん工房担々』
の店主が、父の店を継ぎ再び腕をふる
う。夏に人気の「冷し担々麺」は、
4種のトウガラシをブレンドした自
家製ラー油の風味が豊かに香る。鼻
腔をくすぐる辛みとスパイスに、甘
じょっぱい肉味噌が絶妙だ。ズは清
湯スープで割っても美味。

大町にあった『めん工房担々』の大
沼さんが、父の跡を継いで二代目店
主になった



鮮烈な香りと穏やかな辛み
自家製ラー油の二面性に驚愕

宮城野区榴岡

『吟』の
冷製白胡麻担々麺

800円(夏季限定)



巻末MAP> E-3

2013年OPEN

餃子と担々麺 吟

ぎん

〒仙台市宮城野区榴岡4-8-6

☎022-349-5349

営業11:00~22:00、

日曜、祝日11:00~15:00

無休 5台 10席 不可 不可 不可 不可

800円 不可 不可 不可 不可

全席禁煙 JR仙台駅東口より徒歩10分

★読者サービス 「S-styleクーポン」
提示で、麺大盛orライスを無料。※グル
ープ全員



「これからいろいろな素
材を使って担々麺を作りた
い」と店主の小野さん



カウンターのみの店内。中華の名店で
修行を積んだ店主のギョウザにも注目