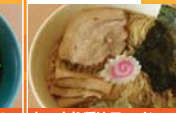


1 黒埼PA(上) 7:00~20:00 スナック  塩ラーメン 600円 魚介ベースの塩ダレを使ったスープが決め手。トッピングの地元特産品が彩りをそえます。	2 黒埼PA(下) 7:00~20:00 スナック  カレーラーメン 600円 ザクザクの生たねをきかせた当店オリジナルの濃厚カレーペーストを、ジューシーな塩麹揚げをトッピングした、他にほほえましい新鮮な組み合わせをお楽しみください。	3 栄PA(上) 7:00~20:00 スナック  背脂ラーメン 680円 新潟で当ラーメンのひとつ、三条系ラーメン！背脂たっぷりの濃厚スープが特徴です。	4 栄PA(下) 7:30~20:30 スナック  カレーラーメン 750円 鶏ガラベースの和風スープに、ほんのりスパイスを効かせました。鶏皮や鶏骨から自然な旨味と食感が、お肉も二つ一ぱいで。	5 大積PA(上) 7:30~19:30 スナック  あかごま特製担々麺 780円 地元で担々麺の美味しい店として評判の「あかごま」特製の担々麺。コシの強い麺が、口どけと食口の爽やかさを、担々麺の一滴で飲み干したくなるまで。	6 大積PA(下) 7:30~19:30 スナック  大福流 長岡生薑醤油ラーメン 500円 濃い醤油スープに生薑の香りが効いた、地元長岡自慢の「大福流」ラーメンです。	7 米山SA(上) 24H スナック  長岡生薑醤油ラーメン 600円 コクと旨みのある生薑醤油ベースのラーメンです。ラーメンを冠する中越地区を代表する一杯をご賞味ください。	8 米山SA(下) 24H スナック  あっさり醤油ラーメン 550円 醤油がおいしい醤油をきいた、あっさりとした醤油ラーメンです。新鮮な鶏肉・鶏皮・メンマ・海苔・ネギをたっぷりとトッピングし、長崎産の新鮮な卵をのせてお楽しみください。
9 名立谷浜SA(上) 7:00~21:00 スナック  名立しょうがラーメン 550円 あっさりした醤油スープは、生薑の風味が決め手。お肉の旨みと「名立」のしょうがをトッピングしました。新鮮な鶏肉が特徴です。	10 名立谷浜SA(下) 7:00~21:00 スナック  名立谷浜の味噌ラーメン 700円 とろり濃厚な味噌スープに、生薑の相性は抜群！「名立」のしょうが、生薑の味噌をたっぷりとトッピングしました。新鮮な鶏肉が特徴です。	11 蓮台寺PA(上) 7:00~23:00 スナック  背脂醤油ラーメン 650円 もちもちの太麺が自慢の一品。かつお風味の濃い醤油スープ、お肉の旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。	12 蓮台寺PA(下) 7:00~23:00 スナック  とんぱ 濃味噌ラーメン 700円 当店自慢の濃厚味噌ラーメン。別荘の特別味噌で、味を調節してお召し上がりください。	13 越中境PA(上) 7:30~19:30 スナック  白えび塩ラーメン 600円 富山湾産の白えびと、あっさり味の塩スープが絶妙にマッチしたラーメンです。	14 越中境PA(下) 7:30~19:30 スナック  白えびしょうゆラーメン 600円 「富山湾の白えび」といわれる白えび、地元産のえびをトッピングしました。濃厚な旨味をのせてお楽しみください。	15 山谷PA(上) 7:30~19:30 スナック  長岡風特製醤油ラーメン 590円 長岡ラーメンの代名詞「生薑醤油ラーメン」です。生薑がきいたツッパリ味のラーメンです。	16 越後川口SA(上) 11:00~20:00 スナック  南蛮海老ラーメン 800円 日本海で取れた新鮮な南蛮海老を贅沢にのせて、濃厚な旨味をのせてお楽しみください。

新編

ラーメン王国フェア

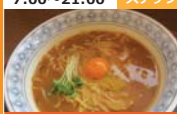
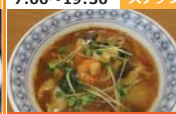
集めて食べよう

3品食べて
1品 無料!

引換補助券配布期間
平成25年4月1日(月)~4月30日(火)
メニュー引換期間 平成25年4月1日(月)~5月31日(金)

フェア対象ラーメンを1品ご注文ごとに引換補助券を1枚配布
引換補助券3枚でお好きなフェア対象ラーメンが1品無料

※引換補助券の配布は、無くなり次第終了とさせていただきます。

17 越後川口SA(下) 24H スナック  生薑醤油ラーメン 650円 県内で調製された醤油に生薑を加えた、長岡では数少ない「生薑醤油」ラーメンです。	18 大和PA(下) 7:00~19:00 スナック  特製味噌チャーシューメン 690円 存在のあるチャーシューが5枚！白みそと赤みそを合わせた味噌チャーシューメン。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。	19 塩沢石打SA(上) 7:00~21:00 スナック  春の月見カレーラーメン 550円 新潟5大ラーメンの「三条カレーラーメン」をベースに、旬の食材をたっぷり使った月見カレー。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。	20 塩沢石打SA(下) 7:00~19:30 スナック  あんかけカレーラーメン 780円 カレーとあんかけの絶妙な組み合わせが絶妙！当店自慢のラーメンです。	21 谷川岳PA(上) 8:00~20:00 スナック  餅入りカレーラーメン 550円 揚げたての魚沼産の餅をカレーラーメンにトッピング。スープとカレーの絶妙な組み合わせで、コクのある味に仕上がっています。
22 谷川岳PA(下) 7:30~19:30 スナック  もつ煮ラーメン 650円 もつ煮ラーメンの町黒部。当店自慢のもつ煮をラーメンにトッピングしてみました。	23 妙高SA(上) 7:00~20:00 スナック  スープカレーラーメン 680円 香ばしいスープカレーとゆめめしをキャベツの旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。	24 妙高SA(下) 7:00~20:00 スナック  岩のり米粉増々ラーメン 700円 もちもちの太麺が自慢の一品。かつお風味の濃い醤油スープ、お肉の旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。		
25 阿賀野川SA(上) 7:00~19:00 スナック  イペリコ豚味噌ラーメン 700円 濃厚な味噌スープにイペリコの豚味噌をのせて、お肉の旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。	26 阿賀野川SA(下) 8:00~20:00 スナック  昔ながらの中草そば 580円 どこか懐かしい昔ながらの中草そば。あっさりスープが喉に良くからみます。メンマの旨みと生薑の相性は抜群。お肉の旨みと生薑の相性は抜群。			

