

# 新潟ラーメン王国フェアメニュー 一覧

…期間限定メニュー

別紙

エリア名	阿賀野川SA (上り線)	阿賀野川SA (下り線)	黒埼PA (上り線)	黒埼PA (下り線)	栄PA (上り線)	栄PA (下り線)	大積PA (上り線)	大積PA (下り線)	米山SA (上り線)	米山SA (下り線)	名立谷浜SA (上り線)	名立谷浜SA (下り線)	蓮台寺PA (上り線)
販売箇所	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック
メニュー名 (写真)	とくとくラーメン (味噌・とんこつ・ 醤油)	炙りもち豚 チャーシュー味噌ラーメン	背脂しょうが のりラーメン	黒麻婆麺	背脂ラーメン	三条カレー ラーメン	長岡ラーメン	あかごま担担 麺	長岡生姜 醤油ラーメン 昨年No.1	背脂醤油 ラーメン	しょう油 たんたん麺	渚ラーメン	こってり背脂 醤油らーめん
価格 (税込)	920円	950円	850円	750円	750円	750円	580円	800円	620円	650円	850円	710円	700円
おすすめ コメント	新潟県産の「越乃黄金豚」と新潟県産の米粉麺を使用した当店こだわりのオリジナルラーメン！スープは味噌・とんこつ・醤油の3種類から選べます(写真はとんこつです)。	地元五泉市産の卵を使用した味付煮玉子と、炙って旨味を引き出した自家製チャーシューをトッピングした贅沢なラーメンです。ボリューム満点、大満足すること間違いない！	新潟5大ラーメンの背脂ラーメンをアレンジした当店人気の「背脂しょうがラーメン」に、黒ばらのりをトッピングしました！磯の香り漂う風味豊かなラーメンです。	地元豆腐店の豆腐を贅沢に使用した、黒ごまベースの麻婆麺です。トッピングの山椒が味のアクセントとなり、より味わい深く仕上げました。	魚介だし効いた醤油味のスープとたっぷり背脂が、コシの強い太麺によく絡みます。どんぶりには燕市の特産品「メタル丼」を使用しています。	昭和初期から三条地域で親しまれてきたソウルフード。2種類のカレーペーストを合わせて作った自家製カレー スープは絶品！	新潟5大ラーメンの一 角である長岡生姜醤油ラーメンです。生姜の香りが後を引くスープが、食欲をそそります。ぜひご賞味ください。	地元長岡市にある名店『あかごま』監修のちょい辛担担麺。ゴマの風味を存分にお楽しみいただけます。ラーメン王国新潟の中越地区を代表する長岡生姜醤油ラーメンをぜひご賞味ください。	コクと旨みのある生姜醤油ベースのラーメンで、生姜の風味を存分にお楽しみいただけます。ラーメン王国新潟の中越地区を代表する長岡生姜醤油ラーメンをぜひご賞味ください。	新潟5大ラーメンの一 角である燕三条系ラーメンです。たっぷりの背脂と玉ねぎのみじん切りが入った絶品ラーメンをぜひご賞味ください。	地元産豚肉の肉味噌をトッピングしたラーメンです。ピリッとした旨辛の肉味噌と、じょう油スープのハーモニーをお楽しみください。	人気の潮騒ラーメンをベースに、国産「焼きばらのり」を贅沢に使用し、親不知産「もずく」をトッピングした、磯の香豊かなラーメンです。もっちり太麺と地元の玉ねぎを絡めてお召し上がりください。	新潟5大ラーメンの一 角である背脂醤油らーめんです！たっぷりの背脂と濃厚醤油スープの相性は抜群。もっちり太麺と地元の玉ねぎを絡めてお召し上がりください。

エリア名	蓮台寺PA (下り線)	越中境PA (上り線)	越中境PA (下り線)	妙高SA (上り線)	妙高SA (下り線)	山谷PA (上り線)	越後川口SA (上り線)	越後川口SA (下り線)	大和PA (下り線)	塩沢石打SA (上り線)	塩沢石打SA (下り線)	谷川岳PA (上り線)	谷川岳PA (下り線)
販売箇所	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック	スナック
メニュー名 (写真)	味噌らーめん NEO	富山ブラック ラーメン	ほたるいかの 塩ラーメン	えび味噌 ラーメン	しょうの味 豚骨ラーメン	生姜醤油 ラーメン	越の鶏味噌 チャーシューメン	生姜味噌 ラーメン	黄金豚モモカツ 辛味噌ラーメン	背脂角煮 ラーメン	カレーラーメン	長岡生姜醤油 風ラーメン	濃厚味噌 ラーメン
価格 (税込)	950円	680円	680円	800円	730円	620円	850円	780円	780円	900円	850円	620円	800円
おすすめ コメント	特製味噌をベースに濃厚なパイタンスープで作り上げた、新感覚の味噌ラーメンです。地元産の卵を使用した煮玉子、自家製チャーシューと一緒に召し上がり下さい。	濃厚醤油スープが太麺に絡み合い、食欲をそそります。見かけに反してあっさりした味わいの濃口醤油ラーメンを、ぜひご賞味ください。	さっぱりとした塩ラーメンに“ほたるいかの天ぷら”をトッピングしました！日本海の恵みを感じさせる絶品ラーメンを、ぜひご賞味下さい。	えび味噌を使用し、えびの風味豊かな濃厚味噌ラーメンに仕上げました。トッピングのシャキシャキもやしと、磯のりとの相性抜群です。	豚骨ラーメンに地元妙高産「しょうの味」をトッピングしました。混ぜることでさっぱりとしたスープに変化します。味の変化をお楽しみください。	長岡を代表するラーメンといえど、生姜の効いた醤油ラーメンです。サッパリしながらコクがある生姜醤油ラーメンを、ぜひご賞味ください。	県の銘柄鶏「越の鶏」のもも肉をオリジナル醤油ダレに漬込んだ「鶏チャーシュー」を使用したチャーシューメンです。味噌ダレと生姜を合わせたスープと相性ぴったり！	長岡生姜醤油ラーメンを味噌味にアレンジしました！生姜香るスープにたっぷりもやしが入った味噌ラーメンを、ぜひご賞味ください。	合わせ味噌スープと豆板醤でピリ辛に仕上げた味噌ラーメンに、雪室熟成された脂身が少なくやわらかいモモカツを、豪快にトッピングしました！	新潟県産豚肉の角煮が自慢の贅沢なラーメンです。背脂のコクと、魚介風味が香る醤油スープが味わい深く、食欲をそそります。	国民食である「カレー」と「ラーメン」を合体させた新潟県三条市のご当地ラーメンです。残ったスープをご飯にかければ、2度おいしくお召し上がりいただけます。	新潟五大ラーメンのひとつ、「長岡生姜醤油ラーメン」を谷川岳PA上り線風にアレンジしてみました！紅ショウガやほうれん草を加え、食感や彩りも楽しめる一品です。	もやしたっぷり、ボリューム満点の濃厚味噌ラーメンです！味のアクセントに新潟県産のかぐら南蛮からし「からいすけ」をトッピングしました。