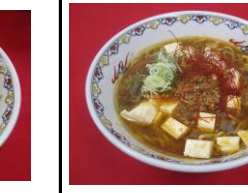


新潟ラーメン合戦！2017秋の陣 メニュー一覧

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)
テナム	㈱家族亭	㈱秀穂	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	ロイヤル空港高速フードサービス㈱	㈱ニツカイ米山	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル
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
メニュー名 (写真)	とくとくラーメン (味噌・醤油)	味噌カレー らーたんめん	黒埼背脂ラーメン	越乃黄金豚の ばらラーメン	背脂ラーメン	三条カレーラーメン	こってりラーメン	あかごま担担麺	浜のりあさり塩ラメ ン	塩うま煮ラーメン	名立 醤油TONKOTSU	うま辛！ 麻婆たんたんめん
												
売価(円)	920	830	880	880	800	780	730	800	880	880	880	950
提供時間	7:00-19:00	8:00-20:00	7:00-21:00	7:00-20:00	7:00-20:00	7:30-20:30	7:30-19:30	7:30-19:30	24H	24H	7:00-21:00	7:00-21:00
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オリジナルラーメン。スープは味噌・醤油の2種類から選べます。旨味と甘みのある味噌味、すっきりコクのある醤油味、どちらもおすすめの一杯です。	特製の味噌ラーメンをベースにカレー味のスープにアレンジした、食欲をそそる一杯です。プリプリのえびワニタン(ラータン)と野菜、味玉をトッピングしてボリューム感満点!!最後まで飽きずに食べられる一杯です。	新潟五大ラーメンの「背油ラーメン」と「生姜醤油ラーメン」をヒントに黒埼店のオリジナルアレンジを加えた新しいラーメンが誕生!! キリッと効いた生姜の風味に背油の甘みがよく合います。トッピングの肉味噌もおいしいアクセントになっています。	県北の豊かな自然で育った、新潟産「越乃黄金豚」のバラ肉を炒め、旨味をあんできこめました。やわらかいバラ肉の食感と、まろやかで優しい味わいが口に広がる、飽きのこない一杯です。	魚介だしが効いた醤油味のスープとたっぷり背油がコシの強い太麺によく絡む、新潟五大ラーメンの一つ「背油ラーメン」です。井には洋食器で有名な燕市の特産品「メタル井」を使用した、こだわりの一杯です。	昭和初期から三条地域で親しまれてきたソウルフード。二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です。みんな大好きなカレーとラーメンの最強タッグを是非お試しください。	魚介ダシブレンドした背脂入りこってりスープのラーメンです。魚介ダシの旨味に背油の甘みが加わることで深みと濃厚さが口の中に広がります。モチモチ食感の中太麺にスープがよく絡む、当店人気の一杯です。	地元長岡市の名店『あかごま』監修のちよい辛担担麺です。ゴマの風味を生かしたコクと深みのあるスープは、最後の一滴まで味わいたくなる旨さです。もちろん、ご飯との相性も抜群！	夏でも食べやすいあっさり塩スープのラーメンに、たっぷりの浜のりとあさをトッピングしました。あさりのダシと浜のりの旨味が磯の香を味わっていただけるラーメンです。	塩ラーメンの上にあつあつ、とろろの具だくさんのあんをかけ、あっさりとしているながらも旨味とボリュームのある一杯に仕上げました。とろろのあんを麺に絡めながらお召し上がりください。	上越のラーメン界において老舗として君臨してきた「オーモリラーメン」のスープが名立谷浜SA上り線に登場！醤油豚骨ベースでコクのあるスープは生麺との相性が抜群です。	新潟県産の豚ひき肉を使ったピリ辛麻婆豆腐と、同じく県産豚のうま辛肉味噌を担担麺の上に贅沢にトッピングしました。豚肉の旨味と甘みが辛さとマッチした、お箸の進む一杯です。

エリア名	蓮台寺PA(上下線)	妙高SA(上り線)	妙高SA(下り線)	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)
テナム	㈱秀穂	高崎弁当㈱	高崎弁当㈱	越後交通㈱	高崎弁当㈱	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル	㈱ネクスコ東日本リテイル
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
メニュー名 (写真)	ヒスイらーめん	ごろちキ塩ラーメン	バジル塩ラーメン	こってりラーメン	生姜味噌ラーメン	きのこたっぷり 野菜味噌ラーメン	やさしい味噌ラーメン	から揚げカレー ラーメン	生姜醤油風ラーメン	背脂醤油ラーメン
										
売価(円)	800	800	850	820	780	730	800	800	750	750
提供時間	7:00-23:00	7:00-20:00	7:00-20:00	24H	24H	7:00-19:00	7:00-20:00	7:00-20:00	8:00-20:00	7:30-19:30
おすすめ コメント	糸魚川のヒスイをイメージして作った、珍しいグリーン色のラーメンです。様々な効能があるといわれている桑の葉の麺は身体にやさしく、さらに野菜もたっぷり!!健康的なタンメンに仕上げました。	ごろごろチキンやばらのり等、色々な具材をトッピングしたラーメンです。ボリュームはありますが、あっさり塩ベースなので具材との相性も良く、最後まで飽きずに食べられる一杯です。	当店でも販売している、上越市認定の特産品「バジル塩麺」の入ったオリジナルのスープと麺の相性がバッチリのラーメンです。麺の上には大きなたり天をトッピング。ボリューム感のある1杯に仕上げました。	とんこつ醤油をベースに作り上げたこってり味のラーメンです。ピリ辛の肉味噌のトッピングがアクセントとなっており、さらにスープの味を引き立てます。辛みとコクのある味わいで、ライスとの相性もバッチリです。	新潟五大ラーメンのひとつ、長岡生姜醤油ラーメンを、大胆にも味噌味にアレンジしました！生姜が香るスープにもやしをたっぷりトッピング。当店オリジナルのラーメンを是非ともご賞味ください。	南魚沼産『雪国まいたけ』や椎茸など、たっぷりのきのこモヤシ、キャベツ、豚バラ肉を炒め、コク深い味噌スープと合わせて旨みのある味に仕上げました。ボリューム満点の野菜味噌ラーメンです。	ひき肉入りの野菜炒めを味噌ラーメンの上にたっぷりトッピングしました。シャキシャキの野菜の食感と味噌味のスープがとてもよくマッチします。お好みで七味唐辛子を振りかけるとさらに美味しく召し上がれます。	みんな大好き「ラーメン」「カレー」「から揚げ」を1つにした、なんともよくばりなラーメン。から揚げは大ぶりなものを三つもトッピングしています。そのままでも美味しいのはもちろんのこと、麺と一緒にかき揚げと絶品です。	新潟五大ラーメンのひとつ生姜醤油ラーメンを当店風にアレンジしました。生姜の効いたスープにチャーシュー、ほうれん草、ワニタンなど具材をたくさんトッピングし、どんぶりいっぱい彩りました。	当店自慢の醤油ラーメンを新潟風にアレンジしました。スープに背脂をプラスしてややこってりとした甘みのある味わいになっています。トッピングはチャーシュー、ネギ、メンマとシンプルに仕上げました。

～新潟五大ラーメンとは？～

新潟はラーメン王国！その土地それぞれに根付いた5タイプのラーメンがあります。

細麺のあっさりしょうゆ(新潟市)、背脂たっぷり太麺ラーメン(燕市・三条市)
体が温まる生姜醤油(長岡市)、割りスープつき濃厚みそラーメン(新潟市)、カレーラーメン(三条市)

詳しくは、新潟県公式観光情報サイト「新潟観光ナビ」をご覧ください。
ULR: <https://www.niigata-kankou.or.jp/shiru/shoku/ra-men/index.html>