

酒田ラーメン◎日本海で
捕れるあごだしのあっさり味

日本一の麺王国山形

冷しラーメン◎いわゆる
冷し中華ではありません

山形のラーメンがおいしいワケとは

ワケ
その3

そば屋のメニューに
「ラーメン」「中華そば」
が存在!!

山形は言わずと知れたそば処。
軒を並べるほどそば屋の数もたくさんあり、その多くの
そば屋のメニューに「ラーメン」が存在するのです。
こだわりのそば職人の作るラーメンは
タレ、だし共に絶品! 毎日食べても
飽きない味がそこにあります。

とり中華◎そば屋のまかないメニュー
から人気ご当地ラーメンの代表格に

個性的な ご当地ラーメン

山形県は主に4つの地方があり、それぞれ
独自の文化を育んできました。方言をはじめ
様々な食文化も多岐に渡っており、同じ
山形県でも色々なラーメンが楽しめます。

ワケ
その4

南陽市発祥◎
辛みそラーメン

山形市民のラーメン支出額が日本一

(総務省統計局 家計調査・対象:全国県庁所在都市 政令指定都市)

人口10万人あたりのラーメン軒数 日本一(ダントツ)

(NTTタウンページ調べ)と統計結果が 物語っております

なぜそこまで山形人は
ラーメン好きになったのか??

山形人はラーメン大好き県民日本一

酒田市
酒田
ラーメン

新庄市
鳥モツ
ラーメン

河北町
肉中華

天童市
とり中華

山形市
冷し
ラーメン

山形市
そば屋の
ラーメン

長井市
馬肉
ラーメン

南陽市
辛みそ
ラーメン

米沢市
米沢
ラーメン

そば屋のラーメン◎
牛骨だしが多いです

ワケ
その1

山形は 冷たいラーメンの 発祥地

その存在が夏でもラーメンの消費を押し上げています。
近年まで40.8度という日本の最高気温を保持していたほど
暑い盆地特有の山形の夏がこの涼味を生み出したのです。
山形市の「栄屋本店」が初めてこの世に「冷しラーメン」を
出した元祖の店。澄んだスープに氷が浮くこの逸品。
全国からラーメン通が通います。

肉中華◎親鶏肉を使った
「冷たい肉そば」の中華版

ワケ
その2

ラーメンは ごちそう!?

お客さんをラーメンでふるまいます

山形ではラーメンはごちそうとしての地位を保って
ます。お客様が家に来たときは出前でラーメンをふるま
うこともしばし、友人や家族との外食には美味しいラー
メン店を求め出かけることも多いのです。また数多く顕
在するラーメン店はどこに行ってもハズレがないと、県
外から赴任のサラリーマンも大喜び。任期を終え異動
する頃にはすっかりラーメン好きに。



～めん一筋に“山形の麺造り80余年”～

酒井製麺所

〒990-0041 山形県山形市緑町四丁目22-11
TEL (023) 641-4126 FAX (023) 624-4102

酒井製麺所

検索