

一つの楽曲が様々な曲調に変化する「ラブソディー」。
山形麺類食愛協同組合の各店も、昼と夜とで、または季節に
よって、そして長い車月の積み重ねによって、様々な変化する
味の「ラブソディー」を醸し出します。

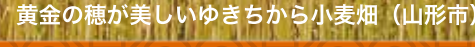
ひたむきな伝統から生まれた「一杯」いまだ進化の途中です。



山形市は、全国でもラーメン消費量が非常に多い地域です。
一番最近の調査では、総務省が今年3月に発表した品目別家計調査ランキング「中華そば（外食部門）」は4年連続1位！

ラーメン好きの土地柄が職人の意識を向上させ、創意工夫・美味しい味への追求につながりました。

伝統の味・新しい味・こだわりの味など、このガイドをフルにご活用いただき各店のバラエティに富んだ味わいをぜひご堪能ください。



山形麺類食堂協同組合は、会員相互の交流を大切にし、サービス・技術・衛生面の向上を図り、来県されたお客様・地元の皆様に安心してお食事して頂ける 店作り、味作り、真心込めた接客に、努めて参ります。ご来店お待ちしております。

★各店の写真下データ(だし・スープ・太さ・形状)は、「おすすめメニュー①」のデータです。

※各店の掲載内容は、平成29年10月1日現在のものです。また、価格は全て税込みです。
※無断転載複製を禁じます。



城西金ちゃんラーメン

shironishi-kinchan.com

お子様からお年寄りまで
みんなに愛される味♡

お汁のキレ

① 味玉中華そば	730円
② みそラーメン	730円
③ 醤油つけ麺	730円

麺は小売店の風味を最大限に引き出すために、みんなを満足力なく、熟成時間を長くして丁寧に手へま。

スープは、どろからベースの透明感をあひまじまらスープです。

ボリュームもあり、後引く美味しさ!!

TEL.023-647-2135

① 山形市城西町5-30-25

② 11:00 ~ 14:30 / 17:30 ~ 20:00 ※お盆がなくなり次第終了

③ テーブル66席、座敷34席

城西:A-2

④ 火曜◎※祝日の場合営業

⑤ 全席禁煙

⑥ 29台



たけだ そば屋

通か最後にたどり着く一杯！

おすすのメニュー

① 蔵王ラーメン	550円
② 中華そば	400円
③ 味噌ラーメン	500円

地元の人に愛される

何も足さない・何も引かない。

みんなが選る「思い出の味」です。

TEL.023-688-2561 地域：飲食業方面

平日	土曜日	日曜日
牛丼・鶏ガラ・魚介	あっさり	中細、やや細め
山形市大学長谷家84	不定休	全席禁煙
11:00～13:30		6台
南テールビル5階・座敷5席		



そば処 やぶ家

そば屋の一めん...

昔からの味を守りつけております。

おすしめんのメニュー

① わんたんのめん	850円
② 冷やわんたんのめん	900円
③ チヤージュメんのめん	900円

つるっ！と、なめらか食感のわんたんの美味しさ。一めんといなり寿司のセットもあります。

通年で、冷や一めん、冷やしわんたんのめん、冷やしみそ一めんがございます。

TEL.023-622-6339

山形市七日町五丁目3-32

11:00～15:00 / 17:00～19:30

テーブル16席 / 座敷12席

火曜日
全席禁煙
7台



🍜 札幌ラーメン屋さん

元札幌鶏味噌らーめんは発売以来45年
今は当店NO.1の商品となりました!

お客さまメニュー

① 納豆味噌らーめん	850円
② もろちんバターらーめん(味噌)限定	980円
③ カレーらーめん	750円

札幌ラーメンさんともを開設して47年、
元札幌鶏味噌らーめんを出して45年、
今は当店NO.1の商品になりました。
また、なんと1バリエーションも無い、カ
ーめんにんにくもなかったり効いた手
作りキョーザなども当店自慢の商品で
す。

花巻・花巻・漬子・豚骨・豚骨・豚骨

TEL.023-642-7503

山形市香澄町一丁目9-13

19:30~翌2:00

カウンター21席

日曜日 日曜日

禁煙席なし

なし

地域:B-3



T9 ひろよし

熟練の自家製麺！ こだわりの3種の麺

お昼のメニュー

- ① 支那そば（黒正油ラーメン） 600円
- ② つけめん（太・平・小）の小盛り 600円
- ③ 山形牛黒込みラーメン 800円

創業32年変わらぬ味付けです。
麺は自家製麺で「山形県産」ゆきさら
ブランドです。

通称、山形で「冷しラーメン」もご
さいは。冷しラーメンのチャーシ
はAランクの山形サシです。

支那そばはラーメンは豚骨口を
使っております。

TEL.023-623-6185 休：月・日・F・S

山形市東青田一丁目5-9

11:30~15:00 / 17:00~19:00

カウンタ―6席、個室24席

全席禁煙

4台+第2駐車場5台



*** 地産地消 ***

「ゆきちから」について

山形産「ゆきちから」小麦は寒湿で倒伏しにくく耐寒雪性に優れた品種として知られています。積雪に強く、110日間雪の下にあってもほとんど被害がありません。厳しい寒さの山形の地で重たい雪の下にありながら、春には雪解けと共に天に向って一斉に立ち上がります。

そのたくましい生命力が示す通り、中力種でありながら強力粉のような個性を持ち合わせた特性は独特のねばり強さや、香りと、モチモチとした食感を持ち、温かいラーメンはもちろんのこと、山形市が発祥の地の「冷たいラーメン」でも存分にそのおいしさを発揮しています。

「ゆきちから」小麦はマップ掲載店でも多く使われています。







㊦ 自家製麺の店 玄龍

自家製の細縮れ麺が
あっさり旨味スープに絡む!

おすしめメニュー

① ワンタンメン	800円
② みそラーメン	760円
③ タンメン(塩味)	760円

おすしめの「ワンタンメン」は、ふるふる(ん)〜のワンタンがトロける美味し〜!

煮汁・水にもなっていますのでおさんから車配のことで安心してお召し上がりいただけます。

TEL 023-642-4321

11:00〜21:00

カウチ7席・テーブル8席

地蔵川C3

月曜日(祝日は営業)

全席禁煙

座敷18席

12営業



才三郎そばや

昔ながらの中華そばです

おすすしメニュー

① 中華そば	650円
② 冷し中華 (6月〜9月)	850円
③ とりそば (10月〜5月)	800円

創業以来守り続けた変らぬ味

真玉のふもと、田舎の小さな店の
昔ながらの中華そばです

なり	飲み	大皿	別味
熱カワ	ややあさり	中細・やや粗れ	

TEL.023-688-2143

山形市龍王半郷78

11:00〜15:00時(スブ(な)り大減價)

テーブル16席・座数10席

地域:龍王半郷方面

水曜日

(臨時休業の都合有)

全席禁煙

8台

