



麵処あべ
ヘルシーワンタンメン

麵工房
さらしな
塩たまワンタン
チャーシューメン

すすきや
すすきや中華

酒田ラーメン
花鳥風月
海老ワンタンメン

[sakata-no-ramen]

酒田のラーメン

**自家製麺比率
8割超のこだわり**

自家製麺比率の高さは全国平均が2割なのに対し、酒田ではなんと8割を超えます。この数字の高さは、麵に対するこだわりの強さの表れといっているでしょう。昔は、ラーメン屋になるなら麵打ちは当たり前だった、といいます。それぞれのお店ごとに工夫を凝らして進化し続けているのです。



「酒田のラーメンを考える会」は互いに切磋琢磨しながら美味しいラーメンづくりを追求するグループです
酒田のラーメンを考える会 <http://www.sakatano-ramen.com/>
 [公式ホームページ●お店の情報や豆知識など詳しく掲載しています]



すずきや
0234-22-9254
営業11:00~18:30
休水曜日
(他に1~2回臨時休業あり)
〆有 席26席
酒田市吉町1-1-3

さっぱりした
喉ごしのスープと
自家製手打ち麺

駅東
三日月軒
0234-23-4395
酒10:30~19:00
※木曜日(祝祭日営業)
☎12台 座30席
酒田市駅東2-5-19

無化調で
素材本来の
美味しさを追求

A photograph of the exterior of the hotel building. It is a two-story structure with a light-colored facade and a dark roof. There are arched windows on the upper floor and a glass entrance on the ground floor. A sign is visible on the left side of the building.

清宝苑
0234-22-5655
営業 11:00~15:00
17:00~20:00
休 月曜日
IP7台 座32席
酒田市新橋2-25-19

メニューは
中華そばのみ!
頑なに守り続ける

中町
三日月軒
0234-22-2162
営業11:00~18:30
休火曜日
巴中町P利用 歴18席
沼田市市中町2-4-7

ワンタンメンをはじめ
そば、どんぶり等
豊富なメニュー

そば 川柳
0234-22-1188
営業11:00~19:30
休水曜日
P4台 廊25席
第2バーキング日和(駐車場有)
酒田市市中町2-6-6

県内外から
支持を受ける
ワンタン

ワンタンメンの満月
0234-22-0166
営業11:00~20:00
休不定休
〒404台 廊60席
酒田市東中の口町2-1

伝統×革新の
手法が無限の
可能性を生む

中の口
三日月軒
0234-22-7616
営業11:00~19:00
休不定休
P10台 座30席
酒田市東中の口町8-1

毎日食べても
誰が食っても
美味しい味

A photograph of a restaurant building with a gabled roof and a sign above the entrance that reads 'らーめん' (Ramen). A car is partially visible in the foreground.

東軒
0234-22-7502
営11:00~19:30
休日曜日(祭日は夜営なし)
P16台 席40席
酒田市末広町9-24

身体に優しい
健康にいい
ラーメン

A photograph of the exterior of the Nishimura Ramen restaurant. The building is a two-story structure with a traditional Japanese architectural style, featuring a dark tiled roof and white walls with dark wooden trim. There is a covered entrance area on the right side. The building is situated on a street with a paved area in front.

麵処あべ
0234-22-2600
営11:00~20:00
休月曜日(祝祭日営業)
P7台 座30席
酒田市若竹町1-13-20

太打ちと細打ち
の太さが
選べます

麺工房
さらしな
0234-24-2258
 営業11:00~14:30
 休火曜日
 19台 座28席
 酒田市亀ヶ崎5-4-40

スープも麺も
バランスこそが
ラーメンの基本

新月
0234-26-0141
営11:00~19:00
休日曜日
P30台 團34席
酒田市こあら2-6-3

くどすぎないが
コッテリした
美味しさ！

味好本店
0234-24-7911
営業11:00~15:00/17:00~20:30
(土・祝)11:00~20:30
休不定休
P12台 座40席
酒田市東町1-17-1

大ぶりのエビが
まるまる一匹入った
エビワンタンが絶品!



酒田ラーメン
花鳥風月
0234-24-8005
営業11:00~19:00
スープがなくなり次第
休火曜日
IP19台 座28席
酒田市東町1-3-19

酒田ラーメンにまつわる **マメ知識** 大正時代から受け継ぐ伝統の技に
独自の工夫を重ねたそれぞれの店の
オリジナルの美味しさをご堪能下さい

大正時代、中国人が
支那そば屋として開店したのが
酒田のラーメンの始まり

そもそもラーメンの歴史というのはそう古いものではなく、明治頃に開国によってできた中華街の中で食べられていたものが初めではないかとされる。そして、大正時代、関東大震災のあとに焼け野原を舞台を引く「支那そば屋」が見受けられるようになり全国に拡がったようだ。

酒田では、大正15年に中国人が支那そば屋として開店したのが起原とされている。その元祖である中国人から手ほどきを受けたのが大来軒、そして、その後三日月軒にもラーメンづくりの技術が受け継がれていったとされる。

酒田の夜の街に
響き渡ったチャルメラって
何処からやってきたの？

昭和30年代前半には福田にもチャルメラの音が流れていた。しみりと冷えこむ冬空に、はるか彼方より聞こえてくる悲しき調べトドレミレドレ トドレミレドレ～この旋律には不思議に食欲をよぶおこされるものであった。この頃はインスタトラメンも普及しておらず、無性に食べたくなったものである。(ちなみにインスタトラメンの第一ブームは昭和37年頃より始まる。) 当時は車往来もほとんどなく、今よりもっと冷え込

【主なご当地ラーメン】
それぞれに個性と
特徴があってどれも
美味しいですね。

【めん】

札幌ラーメン
函館ラーメン
酒田ラーメン
喜多方ラーメン
富山ラーメン
東京ラーメン
和歌山ラーメン





ノスタルジックな ラーメンがここにある

郷愁を誘う酒田のラーメン風景



味好 本店 0234-24-7911

●11:00~15:00/17:00~20:30(土・日・祝11:00~20:30)
●不定休●酒田市東町1-17-1●喫煙可

東軒 0234-22-7502

●11:00~19:30(祝祭日は~15:30頃まで)
●日曜定休●酒田市末広町9-24●店内禁煙

駅東三日月軒 0234-23-4395

●10:30~19:00●水曜定休(祝祭日の場合は営業)
●酒田市駅東2-5-19●店内禁煙

酒田ラーメン 花鳥風月 0234-24-8005

●11:00~19:00(スープがなくなり次第終了)
●年中無休●酒田市東町1-3-19●店内禁煙

新月 0234-26-0141

●11:00~19:00(スープがなくなり次第終了)
●日曜定休●酒田市こあら2-6-3●店内禁煙

すずきや 0234-22-9254

●11:00~14:30●水曜定休(月に1~2回臨時休業あり)
●酒田市日吉町1-1-3●店内禁煙

清宝苑 0234-22-5655

●11:00~15:00/17:00~19:30
●月曜定休●酒田市新橋2-25-19●喫煙可

そば 川柳 0234-22-1188

●11:00~19:30
●水曜定休●酒田市東町2-6-9●喫煙可

中華そば 華月 080-6042-5142

●11:00~14:00/17:00~19:50
●水曜定休●秋田県にかほ市金浦下谷地78-6●店内禁煙

中の口三日月軒 0234-22-7616

●11:00~19:00●不定休
●酒田市東中の口8-1●店内禁煙

中町三日月軒 0234-22-2162

●11:00~18:30
●火曜定休●酒田市東中町2-4-7●店内禁煙

麺工房 さらしな 0234-24-2258

●11:00~14:30●火曜定休、第2・第4水曜日
●酒田市亀ヶ崎5-4-40●店内禁煙

麺処あべ 0234-22-2600

●11:00~20:00●月曜定休(祝祭日営業)
●酒田市若竹町1-13-20●喫煙コーナー有

ワンタンメンの 満月 0234-22-0166

●11:00~16:30
●不定休●酒田市東中の口2-1●店内禁煙

大正末期
発祥は

大正末期、中国人が始めた支那そば屋が発祥と言われています。昭和に入り、「来々軒」「大来軒」「港月食堂」が開店し、今日につながる系統のルーツとなりました。



自家製麺率が
ほぼ全国一位

酒田のラーメンは自家製麺比率が8割ほど。昔からの伝統と、麺づくりの研究熱心さの賜物です。たどり着いた答えの一つが「多加水麺」。スープによく絡む、コシがある麺になりました。



港町ならではの
魚介系スープ

酒田のラーメンならではの特徴は「トビウオの焼き干し」を使っていることです。さらに何種類もの煮干しと、豚や鶏の動物系ダシを合わせて、さっぱりしたスープに仕上げています。



店名に
「月」が多いワケ

「大来軒」で修業した阿部助蔵氏が始めたのが「三日月軒」。そこから「三日月軒」系が誕生します。また「港月食堂」で修業した齋藤省吾氏が「満月」を開き、ここからも「月」の名を持つ店が次々と独立していったのです。

独特の技
掉麺という

「三日月軒」系では、代々この製麺方法を受け継いでいます。タデにヨコにと交互に打ち重ねることで機械打ちにはない歯触りとコシが生まれるのです。

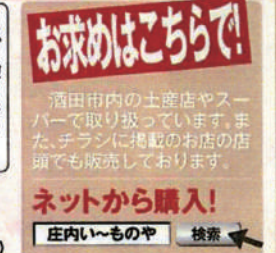
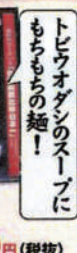
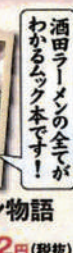


類を見ない
極薄ワンタン

酒田のワンタンは皮の薄さが特徴です。スープがよく絡み、そのトロトロ感が魅力の一つになっています。



お土産・贈り物に!



「酒田のラーメンを考える会」は互いに切磋琢磨しながら美味しいラーメンづくりを追求するグループです

酒田のラーメンを考える会

<http://www.sakatano-ramen.com/>

【公式ホームページ●お店の情報や豆知識など詳しく掲載しています】



スマホ
PCブラウザの方は
一こちらから

ネットから購入!

庄内い〜ものや 検索



凡例

無料 観光自転車貸出・返却所[返却は貸出所でなくてもOK!]

るんるんバス(循環)停留所 **100円均一**

→ るんるんバス右回り路線[始点:中町西→終点:中町西]

← るんるんバス左回り路線[始点:中町→終点:中町]

観光案内標柱 公共トイレ ホテル

駐車場 公園・緑地 旅館

歩いて、観光自転車で、るんるんバスで廻る 酒田ラーメン&観光マップ