

## 「つけ麺」600円

▼4年程前に登場した密かな人気メニュー。つけ麺専用の麺を使用している



### つけ麺データ

麺	中太麺	タレ	—
スープ	豚	量	180g

4種類の豚の骨を長時間炊き、丁寧にアクをとったラーメンスープに、更に手間を加えて完成するつけタレ。細かく刻んだたっぷりのネギとチャーシューをタレに加えることで動物系スープのこってり感が和らぎ、それらの具が麺に絡むことで食感も楽しめる。



## めんや 麵家

〒大分市大道1-6-12 ☎097-545-1423  
営業11:30~14:30/18:00~23:00  
※日曜の営業はランチタイムのみ、日にちにより変動あり  
図なし ⑤5台 ▶巻末MAP B-3

**濃厚スープ×トッピングの  
シャキシャキ感**

## 「濃厚煮干つけ麺」680円



### つけ麺データ

麺	中太麺	タレ	しょうゆ
スープ	豚・鶏	量	200g

▲写真の麺は400g。かなりのボリュームだけどベロリといけそう

**煮干系醤油豚骨トンコツラーメンがさらにパワーアップ!**

醤油トンコツラーメンが人気のここに、待望のつけ麺が登場。背骨、鶏ガラ、ゲンコツを煮込んだ濃厚スープをさらに1日煮込み、濃度を上げたスープを使用。とろみのある力強い味わいに魚介ダシの風味が効いている。麺は中太麺よりもちよつと太めで絡みもバツグン!

## ラーメン馬力屋

〒大分市大字東明野1681-548 ☎097-552-2288  
営業11:00~15:00/18:00~深夜0:00  
図なし ⑧共有P利用 ▶巻末MAP E-3

巻末クーポンあり



## 「ざる中華」580円

▼ざる中華専用トッピングも考案中。何が登場するかはお楽しみ



### つけ麺データ

麺	中太ちぢれ麺	スープ	豚	量	140g
タレ	あっさりしょうゆ、みそマヨ、ゴマダレ	※うち2種類を選択			

このつけ麺は3種類のつけタレの中から2種類を選んで味わうスタイル。秘伝のラーメンスープがベースで、さっぱりとした「あっさりしょうゆ」を始め、みそとマヨネーズのまろやかさがクセになる「みそマヨ」、香り高いごまの風味の「ゴマダレ」。幅広い年代の人が楽しめる味を堪能しよう。

**気合いの入った  
つけダレを食べ比べ**

## 麵蔵さっぽろ 明野店

〒大分市明野北5-1 ☎097-551-1204  
営業11:00~23:00(LO22:00)  
⑧第3水曜 ⑨20台 ▶巻末MAP E-3



## 「匠風つけめん」680円

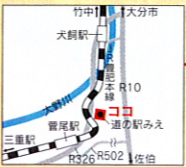
▼しょうゆの香りがブーンと漂う。スープは温かく、麺は冷たい

**しょうゆの力を最大限に  
追求した「和」つけ麺**

幅広い年齢のお客さんが訪れる、道の駅の中にあるラーメン屋さん。たくさんの人に愛されて欲しい!との思いから、つけ麺はしょうゆの旨味を前面に押し出したアツサリ系。ガリッつくフライや高菜を好みて加えて食べよう。味噌つけめん! 680円もあり。

## 麺道一心 らーめん匠

〒大分市大字三重町宮野2791-1 道の駅みえ内 ☎0974-22-5633  
営業11:00~15:00(LO14:30)  
⑧火曜 ⑨共有P利用



### つけ麺データ

麺	中細ちぢれ麺	タレ	しょうゆ
スープ	豚	量	150g

