



# らーめんな気分♪

昭和22年創業 愛され続ける伝統の味  
おいしさの決め手は「焦がしラード」

オリジナルの黒いスープ、個性派の「焦がしラード」が特色のしょうゆ味ラーメンが圧倒的な支持を集める『蜂屋』。ラードの下にかくされたトンコツスープは、魚のダシがしっかり効いて一度味わうとクセになること間違いなし。昔から通い続ける常連さんに愛され続ける風味ですが、時代とともに味付けを変化させて、女性やお子様のファンも増加。やわらかなも肉チャーシュー、台湾産にこだわる良質のメンマ、トッピング用の半熟味付け煮卵など“脇役”の高いクオリティも見逃せません。サイドメニュー感覚でオーダーされる「豚めし」も大好評。戦後間もない1947年(昭和22年)、アイスクリーム屋として創業した同店。当時の「はちみつアイスクリーム」が店名の由来とか。現在、復刻メニューとして提供されているのでぜひどうぞ。

唯一無二のこのラーメン! 夏の暑い時も冬の寒い時も、体の隅々まで染み込むおいしいスープ。丼の底の「ありがとう」を読まなくちゃいけないって言い訳しながら毎回飲み干しちゃうのです。

表紙絵/  
アベミチコ



しょうゆラーメン 750円



## ラーメンの蜂屋

【旭川本店】旭川市3条通15丁目左8

電話(0166)23-3729

営/10:30~16:00(LO15:30) 休/水曜日

【5条創業店】旭川市5条通7丁目右6

電話(0166)22-3343

営/10:30~20:00 休/木曜日