

VOL.3

旭川らうめん 青葉



★★★
お得なランチの
あるお店

魚介類&豚骨・鶏ガラのWスープは ガスの弱火でコトコト煮出し 守り続ける旭川ラーメンの本流



いらっしやい!!

三代目店主
村山 有一さん

1947年(昭和22年)、小さな屋台からスタートした“旭川ラーメン”の老舗『青葉』。昭和、平成、令和と約80年の歳月を積み重ね、現在も3代目の店主がスープ作りへのこだわりを誇りをもち、本流、王道の味を守り続けています。“旭川ラーメン”の代名詞でもある「正油らうめん」が看板メニュー。豚骨、鶏ガラの「動物系」と利尻昆布、鰹節、煮干しの「魚介系」を合わせたWスープに、各種野菜も加えてガスの弱火でコトコト

煮出し。自家製の中細縮れ麺と程よく絡み、風味豊かでコクがあるのに後味すっきり。全国の有名店を食べ歩いたラーメン通の方でも、最後の一滴まで飲み干したくなるスープです。全国、海外から訪れる方も多い繁盛店ですが、店舗隣に待合室を備え、事前に注文を受けてくれるシステムも好評です。

撮影／三好 典仁



旭川らうめん青葉

旭川市2条通8丁目
二条ビル名店街1F
tel 0166-23-2820
営／9:30～17:00
休／水曜日

