

スープは、海の幸、陸の幸をブレンド!化学調味料は一切使わない伝承64年スープが自慢です。
●写真…醤油らうめん

旭川らうめん 青菜

昭和22年創業、屋台から
始まった北海道・旭川の老舗。



本物の味にこだわり、原材料から吟味して和食から取り入れた数種類の魚だしを豚骨とブレンド。丸1日煮込んだスープと、2日間かけてつくるチャーシューが自慢です。
●写真…ダブルチャーシューメン(醤油)

旭川らうめん いっとう庵

和食の真髄を追求した、
この味にいつつ!



厳選した素材を活かし極うま「すね骨」の豚骨スープ。絵に描いた「頑固おやじ」が味はもちろん価格にもこだわった逸品揃い。オリジナルメニューも大好評。
●写真…ブチワンタンラーメン

旭川らうめん いし田

味にこだわり素材に頑固。
一途な味を御賞味あれ。



野菜や魚は一切使わず、豚骨・鶏ガラを丸2日間とろ火でじっくり煮こんで作るスープに、中太ちれ麺が程よく絡み合った昔ながらの味わい深いラーメンです。
●写真…醤油ラーメン

旭川らうめん 天金

昔の味をそのまま。
懐かしさ堪能!



きびしい自然と、 先達の开拓魂が...

旭川ラーメンのルーツは、札幌発の元祖北海道ラーメンと中国の各種麺料理が融合したものとして、昭和初期にまでさかのぼることができます。戦後には、ラードをスープの表面に浮かせて冷めにくくする工夫や、豚骨に煮干等の海産物のだしを加えた醤油味、色白で水分の少ない縮れ麺といった要素がミックスされ、旭川独自の麺文化となったようです。
「あさひかわラーメン村」は、旭川が誇るべきこのラーメン文化をもっと広く知ってもらおうという市民意識の盛り上がりの中で、1996年8月に誕生しました。
先人のたゆまざる努力の歴史を受け継ぎ、さらなる高みへと導くために、「あさひかわラーメン村」は8つの店が切磋琢磨しながら、この味を全国へ、そして世界へと発信してまいります。



人様に食べて頂くなら下ごしらえから手間暇かけて当たり前。子を想う親心のように優しい気持ちで丁寧につくりました。
●写真…塩ラーメン

旭川らうめん 大頭山

ただひたすら飽きない、
食べやすいをモットーに。



鳥骨鶏を丸ごと煮込み、水にもこだわり健康を意識したあっさりコクのあるスープが特徴です。さらに遠赤外線放射特性の天然鉱石ブラックシリカどんぶりを使用。
●写真…鳥骨鶏ラーメン(塩)

旭川らうめん Saijo

健康になる美人になる
鳥骨鶏ラーメン。



自家製の豚骨スープに、麺は老舗製麺工場加藤ラーメンの縮れ麺を使用した、昔ながらのコクと旨みの深い味わいをぜひ。
●写真…熟成醤油らうめん

工房 加藤らうめん

昔ながらの味わいを
今に伝える熱い一杯。



トン骨、鶏ガラベースに野菜と魚介のうまみを加えた秘伝のスープに、自家製中細ちれ麺が絡み合う至高の一杯。
●写真…醤油ラーメン

旭川らうめん 梅光軒

進化し続ける。
これぞ旭川ラーメン。

