

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
TEL.0166-47-2681

旭川らうめん 青葉

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)
TEL.0166-47-7855

旭川らうめん いって庵

和食の真髄を追求した、この味に「いってつー」



厳選した素材を活かした極うまのガラスープ。あっさり仕上げたスープで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…プチワンタンラーメン
TEL.0166-46-1405

旭川らうめん いし田

味にこだわった一途な味を御賞味あれ。



野菜や魚を一切使わず、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、中太ちぢ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
TEL.0166-48-3918

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、先達の開拓魂が...

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で、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
TEL.0166-47-7405

旭川らうめん 山頭火

ただひたすら飽きない、食べやすいをモットーに。



烏骨鶏を丸ごと煮込み、絶妙な火加減と健康を意識したコクのあるあっさりスープが特徴。道産小麦100%の特製麺は、中細縮れ麺でスープともしっかりと絡み合います。

●写真…烏骨鶏ラーメン(塩)
TEL.0166-46-3949

旭川らうめん さゆびょう

健康になる美人になる烏骨鶏ラーメン。



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、自家製中細ちぢれ麺が絡み合う至高の一杯。

●写真…醤油ラーメン
TEL.0166-46-5540

旭川らうめん 梅光軒

進化し続ける。これぞ旭川ラーメン。

