



広々として、開放感がある店内。座敷もあるので、家族連れでも気兼ねなく食べられるのが嬉しい。ラーメン店にしては珍しく、ソファ風の椅子なのでリラックスして食べられる。



「ダシは3種類に分けて作る“トリプルスープ”。その配合は醤油、味噌、塩によって変えています」と青野さん。



北海道産昆布、長崎産のアゴ節、熊本産のサンマ節など、一つ一つの素材にこだわって仕入れている。

2019年の4月にオープンした「麵処青野」。醤油、味噌、塩の3種類のラーメンをベースに、味玉などのトッピングを用意している。

「味玉味噌らめん」は鶏白湯^{バイタン}スープに、埼玉県深谷市産の重忠味噌、また白味噌、赤味噌を加えた濃厚な一杯。モチモチとした中太のちぢれ麺が、トロトロのスープによく絡む。モヤシとコーンもたっぷりのっているので、食べ応えも抜群。ダシはこの日はカニ、シジミ、サンマ節、アゴ節、昆布、鯛のアラの6種類だったが、良い素材が見つければ、すぐに取り入れるのが店主の Motto。行くたびに新しい味の発見があるのも、この店の魅力だ。

2019.4 OPEN /



進化を続ける
だしのハーモニー

寄居

あおの

麵処 青野

鶏白湯と三種の味噌がクセになる

味玉味噌らめん 940円(税込)

麺の種類 太め 細め

麺の量 多め 普通 少なめ

スープ こってり あっさり

ダシ 魚介 豚骨 鶏

麵処 青野
埼玉県大里郡寄居町保田原215-1
☎048-501-8507 ☺11:30~14:30、18:00~20:50(LO)
🔥火曜 📍寄居駅▶東武東上線鉢形駅から徒歩8分

ラーメン鉄道、はじめました

RAMEN RAILWAY

冬の寒さが厳しい秩父鉄道沿線には、思わず立ち寄りたくなるラーメン屋さんがいっぱい！
今号は2019年オープンのお店を中心に醤油、塩、豚骨などバラエティに富んだ人気のお店をご紹介します。一人で巡るのもよし、家族や友達と訪れるのもよし！
魅惑のラーメンの世界へようこそ！



魚介と醤油の旨味を凝縮！

味玉醤油らめん 900円(税込)

麺の種類 太め 細め

麺の量 多め 普通 少なめ

スープ こってり あっさり

ダシ 魚介 豚骨 鶏

スープは5種類の魚介ダシに、鶏や鴨を合わせ、埼玉県川島町の笹木醤油をはじめとした4種類の醤油をブレンド。海の香りとコクが口の中でふわっと広がる。チャーシューは「焼き」と「煮」の2種類あり、煮チャーシューは注文後に炙ってから提供しているため、独特の香ばしさも楽しめる。煮卵は埼玉県深谷市の養鶏場から取り寄せた、濃厚な卵を使用している。