

埼玉県深谷市と上里町にある魚介系ラーメン「麺屋くおん」のセカンドブランドとして、2019年3月にオープン。熊谷駅からほど近く、カウンスターの9席のみのこじんまりとしたお店だ。「O.L.さんなど、女性も食べやすいラーメンを提供したい」とご主人が話すところ、繊細で見た目の美しさにもこだわったメニューを展開している。



麺屋れんしん
埼玉県熊谷市筑波1-175
☎048-526-6330
🕒11:00~14:30、17:30~21:30
🔥火曜、第3水曜
📍熊谷駅から徒歩3分

レアチャーシューの鶏ムネ肉は58度、豚ロースは70度でゆっくりと加熱しているの、まるでハムのような食感。薄切りで食べやすく、華やかな盛り付けは麺屋れんしんならではの。

2019.3 OPEN /



あっさり好きには
清湯タイプもどうぞ!

熊谷

麺屋 れんしん

鶏白湯らーめん 820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

やさしい味わいの鶏白湯スープは、10時間ほど煮込んで作る力作。鶏本来の味をしっかりと取っている。貝柱ベースのタレも、味に深みを与える美味しさの秘密だ。細麺なので濃厚なスープによくなじみ、他の具材と一緒に食べやすいのも特徴。

上品な味と見た目にとっとり

まずは、そのボリュームに見た目に圧倒される。厚み1センチはあるチャーシューは抜群の存在感。ご主人は焼肉店も経営しており、豚肉の品質の高さは折り紙つきだ。麺はオーションと呼ばれる極木のちぢれ麺で、弾力のある噛みごたえが特徴。8時間煮込んだ豚骨スープはコクがありながらも、口当たりは意外にあっさりしている。

精肉店ならではの豚骨ラーメン



ロクスイラーメン 780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

居酒屋「鹿粹軒」の昼の看板メニューとして、2019年5月に新たに加わったのが、ガッツリ系の豚骨ラーメン。食べ歩きが趣味というご主人が試行錯誤の末、完成させた。野菜の量は調整できるほか、背アブラやニンニク、辛味揚げ玉は無料で追加トッピングできるので、好みに合わせてカスタマイズできる。

夜は居酒屋として営業するため、仲間と一緒に小分けして食べられるのも嬉しい。「ガッツリ系ラーメンに興味はあるけど入りにくくて」という女性も気軽に立ち寄れる、新たなスポットの誕生だ。

2019.5 OPEN /



ガッツリ系ラーメンが
食べたい人に!

小鹿野

鹿粹軒



鹿粹軒
埼玉県秩父郡小鹿野町小鹿野2806
☎0494-26-5091
🕒[平日]11:00~14:00、17:30~23:30
[土日]17:30~23:30
🔥木曜 📍秩父駅から徒歩利用

小鹿野歌舞伎を彷彿とさせる朱と黒の和モダンな内装。「小鹿野春まつり」の山車に使われていた車軸が飾られ、店内を眺めているのも楽しい。テール席のほか座敷や個室もある。