



博多×秩父の絶妙コラボ!

秩父

らーめん けいぶ

英語で“cave”(洞窟)という意味の店名のとおり、岩貼の壁は、冒険の先に見つけた隠れ家的な雰囲気。水餃子やホルモン炒めなどの居酒屋メニューも充実している。深夜まで営業しているので、シメの一杯につ立ち寄りたくなる店だ。



モチモチ食感の麺がタレに絡む!

豚骨醤油 800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 牛も入ってます!

豚、鶏、牛の3種の骨を長時間煮込んで取ったスープは旨味がじわっと口に広がる至高の一品。丁寧な下処理とアク取りのおかげで臭みはなく、後を引く美味しさだ。ストレートの細麺は博多から取り寄せる一方で、今年からチャーシューに代わって秩父名物の豚みそが登場! (写真はチャーシュー) 秩父と博多、二つの地域の味が一つで楽しめる、最高のラーメンがここに誕生!



らーめんけいぶ
埼玉県秩父市宮側町7-2 ☎0494-24-7823
①11:30~14:30(LO14:00)、18:00~25:00(LO24:30)
※金土祝前日は11:30~14:30(LO14:00)、18:00~26:30(LO26:00)
☎火曜 ☎秩父駅から徒歩2分



まだある! 沿線ラーメン鉄道

羽生

大雅



名店の味を引き継ぐ濃厚味噌味

味噌チャーシューめん 1,155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

北海道直送の味噌を使用し10~12時間煮込んだスープは寒い季節にぴったりの濃厚な味わい。自家製の手もみ麺とともにすれば、熱さとともに、じんわり胃に染みわたる。とろける5枚のチャーシューが食欲をそそる!



札幌の人気ラーメン店「すみれ」で修行し、横浜ラーメン博物館の同店店長を15年務めたご主人が満を持してオープンさせたのがこの店。スープの表面をラードで覆って熱を閉じ込めた、北海道らしいラーメンにニンニクの香ばしさをプラス。こってりなのに食べやすいと評判だ。

大雅
埼玉県羽生市下新郷710
☎048-561-7099 ①11:00~14:30、17:00~20:30
☎火曜 ☎羽生駅からタクシー利用

熊谷

らあめん吟

塩ワントンめん 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

本カツオや羅臼昆布などの魚介ダシに豚や鶏、香味野菜から抽出したスープは淡麗でバランスのとれた味。ワントンは国産豚ひき肉のあんを自家製の皮で包んだもので、ツルンとした食感を楽しめる。自家製手もみ麺は埼玉県産の小麦を100%使用しているので、コシがあり小麦の風味をしっかりと感じる事ができる。



ダシと小麦の風味を感じられる



らあめん吟
埼玉県熊谷市武体92-2
①10:30~15:00 ☎木曜
☎大森駅から徒歩14分

厳選した国産素材を使って全て手作りすることにこだわっているため営業は昼のみ。駅から少し離れるものの、わざわざ足を運んで食べたくなる名店だ。埼玉県産の自然豚のチャーシューを炙って特製だれをかけたチャーシュー丼のセットもおすすめ。

秩父 1月~6月中旬頃 いちご狩り



標準料金表(税込) 期間、期間中は各園で異なります。お問い合わせの上お越しください。

期間	食べ放題	
	小学生以上	小学生未満
1/1~4/10	¥1,800	¥1,000
4/11~5/10	¥1,600	¥900
5/11~終了まで	¥1,300	¥700



JAちちぶいちご部会 お問い合わせ(秩父観光農林業協会) ☎0494-23-3557