

今も昔もかわらない一途なおいしさ

せとうち



# ローカル麺の旅



## 愛媛県松山市 かめそば じゅん

昭和30年代から素朴な味わいのかめそば(焼きそば)が人気で、平成になって惜しまれつつ閉店した松山の名店「かめ」。その元オーナー直伝の味で、幻のかめそばを復活させたのが「かめそば じゅん」です。独特な食感をもつ長短の麺が混ざり合い、噛むほどに味が出て、削り節とじゃこのトッピングがさらなる旨味となって口中に広がります。

DATA ① 松山市二番町1-4-11  
② 089-921-0332  
③ 17:00~21:00(L.O.20:00)  
④ 第1・3月曜日、日曜日、祝日  
⑤ なし



## 徳島県徳島市 中華そば いのたに本店

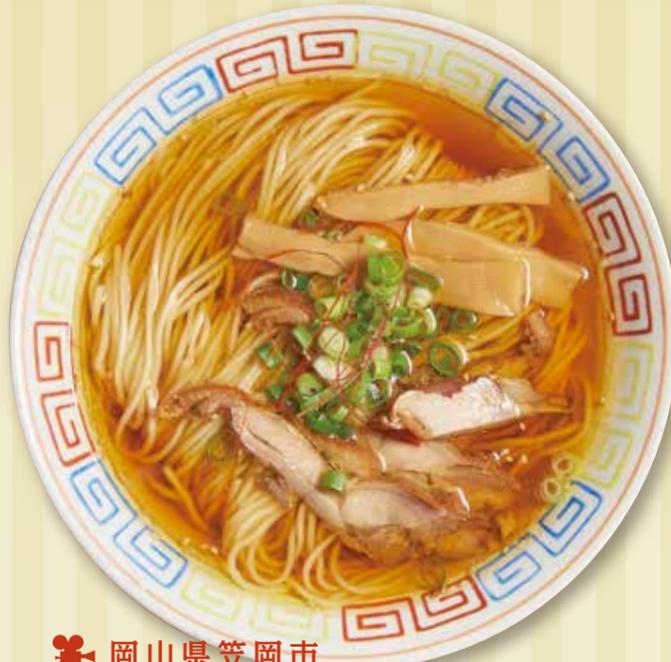
昭和41年(1966)創業の徳島ラーメンの名店。濃いめながら甘すぎず、コクのあるスープに細めの自家製ストレート麺がよく合います。甘辛く煮つけた豚バラ肉がおかず感覚を高め、白ごはんがほしくなります。玉子入りの場合は、玉子をつぶしながらスープや豚バラ肉と絡めて食べると、マイルドな味わいとなり、絶妙なハーモニーが楽しめます。

DATA ① 徳島市西大工町4-25  
② 088-653-1482  
③ 10:30~17:00(売切次第閉店)  
④ 月曜日  
⑤ あり

## 岡山県高梁市 インディアンマト焼きそば じゅうじゅう亭

昭和50年代に地元の学校給食で大人気だったカレー風味の焼きそばをヒントに、ふわふわの玉子焼きと高梁の特産品のトマトをトッピングしたイチ推しのB級グルメです。カレーの香りが立った焼きそばと玉子焼きが抜群の一体感を生み、さらに新鮮なマトの酸味がアクセントとなって味に彩りを添えます。色合いも美しく、食欲をそそります。

DATA ① 高梁市正宗町1967  
② 0866-23-1211  
③ 11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~20:00(L.O.19:30)  
④ 木曜日  
⑤ あり



## 岡山県笠岡市 こうのしま お多津

笠岡ラーメンの名店、元祖「斉藤」の味を受け継ぐお店です。鶏、魚介、香味野菜などから取った透明感のあるスープは上品で思わず飲み干したくなる味。養鶏が盛んだった土地柄もあって厚めの鶏チャーシューがのっています。

DATA ① 笠岡市神島4090  
② 0865-67-7200  
③ [平日] 11:00~14:00  
[金土日祝] 11:00~15:00、  
17:00~21:00(L.O.20:00)中華ソバと居酒屋メニュー  
④ 木曜日  
⑤ あり



## 高知県高知市 四万十ラーメン やいろ亭

土佐はちきん地鶏の鶏ガラとたっぷりの高知産野菜を煮込んで出汁をとったご当地ラーメンです。高知でも珍重される四万十川のおおさ海苔を天ぷらにしてトッピングした豪華な一品。汽水域でしかとれないおおさ海苔はサクサクとした上品な食感と豊かな香り。鶏ガラのさっぱりとしたスープにおおさ海苔の香りがマッチし、高知ならではの自然の恵みが味わえます。

DATA ① 高知市帯屋町2-3-1(ひろめ市場館内)  
② 088-871-3434  
③ [平日] 11:30~22:00、[日曜日] 10:30~21:00  
④ ひろめ市場休館日に準ずる。  
⑤ あり



## 香川県観音寺市 アン雑煮うどん かなくま餅福田

明治時代からつづく餅とうどんの老舗です。あんもちとうどん出汁の組み合わせは意外にも相性がよいことに驚きます。あんもちの両面に焼き色をつけてあることがミソ。杵つきの餅は出汁を吸ってもくずれることなく、あんの甘さもほどよい加減です。あん入りとあんなしが選べて、冬場限定の白みそ雑煮うどんも人気。いなり寿司や海老おこわなどご飯ものも充実。

DATA ① 観音寺市流岡町1436-2  
② 0875-25-3421  
③ 10:00~14:00ごろ(売切次第終了)  
④ 月曜日  
⑤ あり

## 広島県尾道市 中華そば つたふじ本店

昭和20年代から地元の人に愛され、昔ながらのおいしい中華そばを守りつづけている名店です。スープは、すっきりとした醤油味のあとに魚介系の旨味が追いかけてきて、背脂のほどよいこってり感も加わり少し濃いめの味わいです。麺に絡むと、味わいが少し薄めに変化して絶妙のバランスになります。スープをしっかりと味わい、麺との相性も楽しめる尾道を代表する一杯です。

DATA ① 尾道市土堂2-10-17  
② 0848-22-5578  
③ 11:00~16:00(売切ご免)  
④ 月曜日、火曜日  
⑤ 提携駐車場あり

