

SA・PA

ドライブ

イケ麺グルメ篇

大人から子どもまで、幅広い層に人気のラーメン。SA・PAのメニューとしても根強い人気を誇ります。最近では味はもちろん、見た目がユニークだったり、ご当地ならではの食材を使った、個性豊かなラーメンも登場。そんなおいしくてインパクトのあるラーメンをご紹介します。

まえ さわ

前沢牛麻婆ラーメン

東北自動車道 前沢SA(下り線)
〈岩手県奥州市〉

岩手のブランド牛・前沢牛の薄切り肉1枚(40g)を、サッと焼いてのせたぜいたくな麻婆ラーメン。肉は薄切りですが、広げるとなかなか大きく、見た目も食べ応えも十分。豆腐ともやしたっぷりの麻婆スープに、前沢牛の脂が溶け込み、独特のコクと旨味が楽しめます。スープのしびれる辛さも食欲をそそります。

「前沢牛麻婆ラーメン」1,000円 フードコート(営業時間:24時間)



ブランド牛がドンッとのった、
見た目と辛さの刺激抜群！



ブリッブリのハマグリが5個！
貝の旨みと歴史薫る一杯

和風はまぐりラーメン

東名阪自動車道 大山田PA(下り線)
〈三重県桑名市〉

十返舎一九の『東海道中膝栗毛』に登場する桑名の名物・ハマグリ。江戸時代からの名物を手軽にラーメンで味わえると評判の一品です。ハマグリを酒蒸しにして、その煮汁を特製の和風スープにブレンド。あっさりとしつつも、ハマグリの旨みとコクが感じられる上品なスープは、ツルツとのごしのよい麺とぴったり。トッピングのハマグリもおいしい！

「和風はまぐりラーメン」880円 スナックコーナー(営業時間:7時~20時)

鍋焼きらめん

高知自動車道 南国SA(下り線)
〈高知県南国市〉

高知市の西に位置する須崎市で長く愛されるラーメン。鶏ガラでだしをとったしょう油味の和風スープに、コシのあるストレート麺を使用。親鳥の肉、青ネギ、ちくわとともにグツグツ煮込まれ、仕上げに生卵を入れてできあがり。シンプルですがコクのある鶏ガラスープが後を引く味わいです。卵が固まらないうちに、麺とからめていただくのもおすすめです。

「鍋焼きらめん」720円 スナックコーナー(営業時間:6時~21時)



あつあつがおいしいー
須崎の名物ラーメン