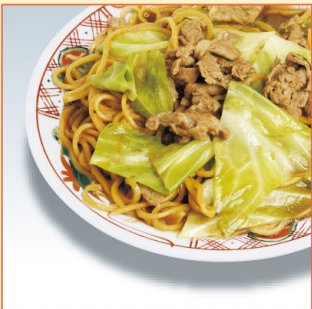


あなたは、**スープ派?** **焼そば派?**

ローメンの美味しい楽しみ方

ローメンはスープ風と焼そば風の2種類があり、さらにお店によって味付けも調理法も様々。「どっちを、どこで、どうやって食べる」のかは、あなた次第!!
いろんなお店で味を比べて自分好みのローメンを見つけましょう。

■ スープ風 ローメン



スープ風ローメンは、麺を蒸して湯で戻し煮ます。この時スープのベースに醤油が多く使われていますが、野菜・肉と同様に各店によってそれぞれオリジナルの味になります。スープの量も、多い・少ない・またほとんど入れない(お客様に出す際)等さまざまです。野菜・肉の入れ方も麺と一緒に煮る、というのが多くみられますが、店によって異なります。

■ 焼そば風 ローメン



焼そば風ローメンは、麺を蒸して湯で戻すまでは、スープ風と同じです。その後炒めます。この時野菜・肉等も一緒に炒める所や、別々に炒める所があります。この際ベースになる味付けがソースになります。野菜・肉もスープ風と同様各店オリジナルの味を楽しむことができます。

さらに!! 1回だけじゃ、わからない!

自分の食べ方を追求できる。

主な野菜はキャベツ・玉ネギですが、肉と同様、各店でオリジナルの味になります。それぞれの味に、更にご自分で、好きなだけニンニク・酢・唐辛子・ごま油などを入れ思う存分「自分流」を通すのも楽しい食べ方です。

お一人でも大勢でも、楽しく食べる…。
ローメンの基本かもしれません。



ローメンはこうして生まれた!

昭和30年頃、麺にマトンとキャベツ、ニンニクを入れたローメンが誕生しました。

麺を焼そば風にしたらうまそうだとか、焼そばにお湯を入れてくれと言ったお客様がいたとか…。(いずれにしても市民から生まれました)これがローメンのルーツと言われています。

特徴は、麺の蒸した香り・ニンニクの香り・マトンの香り、と1品だけでは嫌われるクセのある匂いに、キャベツ等の香りが加わり独特の風味を作り出す等で、多くのファンから支持されています。

名前の由来は、最初は炒め麺(チャーメン)に肉(ロー)が入り、「チャーローメン」とよばれ、やがてラーメンブームが起き、語呂も面白いので「チャー」が外れて「ローメン」と言われるようになりました。

また、設立当時伊那の名物である「ローメン」と「馬刺し」の共通キャラクターとして誕生した「ウマカロー」も、平成24年にローメンPRオリジナルキャラクター「ロメンくん」へとバトンタッチ!今後ますます「伊那市」「ローメン」を日本全国に広めるべく活動しています。



伊那ローメンズクラブ設立当時の
イメージキャラクター
「ウマカロー」



伊那ローメン
新イメージキャラクター
「ロメンくん」

6月4日はローメン記念日

ローメンの特徴である「蒸し麺」の蒸し(6・4)から、この日を「ローメン記念日」と定め、この日には様々な企画を実施しています。
【日本記念日協会登録】

発行：伊那ローメンズクラブ

事務局／長野県伊那市中央4605-8 伊那商工会議所
TEL.0265-72-7000 FAX.0265-73-7766

facebook. チェック!

長野県 伊那市名物

伊那ローメン

ガイドブック

昭和30年の誕生から愛され続ける
伊那市のご当地グルメ、ローメン。



食べ歩きマップ

●加盟店所在地

めざせ!
全店制覇!!



伊那ローメンズクラブ加盟店情報

スープ風...^{#1} 焼そば風...^{#2} 両方あり...^{#3}
 ※1店によってスープの量が異なります。※2店によってスープが多少入る場合もあります。 2022年1月末現在

No.	店名 & TEL	営業時間	定休日	P	調理法
1	伊那市役所食堂<アザレア> Tel.0265-78-4111	11:30~14:00	土・日・祝	150	■
2	スナック喫茶 ポッケ Tel.0265-78-1250	9:00~23:00	第1・3日	8	■
3	田村食堂 Tel.0265-72-3787	11:00~14:00 17:00~21:00	月	15	■
4	串正 Tel.0265-78-8719	16:30~23:00	無休	6	■
5	うしお Tel.0265-72-4595	11:30~13:00 17:00~21:00	不定休	無	■
6	紋次郎 Tel.0265-72-7452	17:00~23:30	第3日	2	■
7	天壇 Tel.0265-74-9380	18:00~24:00	日	無	■
8	ともえ食堂 Tel.0265-72-3354	月~木 17:00~24:00 金・土 17:00~26:00	不定休	無	■
9	万里 Tel.0265-72-3347	11:00~14:00 17:00~22:00	月	無	■
10	入舟酒場さかいや商店 Tel.0265-95-3521	17:30~24:00	火	無	■
11	GOTOCHI(ご当地) Tel.090-2452-0275	月~木 予約制8名様以上 金・土・祝前日 18:00~体力次第	不定休	無	■
12	来々軒 Tel.0265-72-2687	11:30~14:30 17:00~20:30(LO)	日	8	■
13	とよばら Tel.0265-72-4909	11:00~14:00 16:00~21:30	水	無	■
14	ラーメン大学 伊那インター店 Tel.0265-72-4696	11:00~21:30(LO)	木第1・3水	30	■
15	電門 Tel.0265-78-7151	11:30~13:30 17:00~20:30(LO)	火 週1日不定休	35	■
16	日本料理 あすなる Tel.0265-78-3647	11:30~14:00 17:00~21:00	月	20	■
17	萬楽 Tel.0265-72-4742	11:00~14:00 17:00~21:00	火	15	■
18	シャトレ Tel.0265-78-6822	11:00~15:00 17:30~21:30(LO)	水	8	■
19	花ぜん Tel.0265-72-8304	11:00~13:30 17:00~20:00	月	17	■
20	万里彩園 Tel.0265-73-5151	11:30~14:00 17:00~21:00	木	12	■
21	レストラン 四方路(すまろ) Tel.0265-72-8322	11:00~14:30 17:00~21:00	日	5	■
22	華蔵 Tel.0265-94-3580	11:30~14:00 17:00~21:00(LO)	月	30	■
23	みずぐ食堂 Tel.0265-94-2311	11:00~14:00 17:00~20:00	不定休	6	■
24	やる樹家 Tel.0265-71-1077	11:30~14:00 17:30~22:30	不定休	20	■
25	じょうじょう Tel.048-689-2233	平日11:00~14:30(LO) 17:00~23:30(LO) 日祝11:00~22:30(LO)	水	無	■

■ 協力加盟店 (製麺所、ローメン土産店 etc...)

- (資)服部製麺所 0265-72-2623
- 木曾屋(株) 0265-94-2323
- どん麺 0265-79-9798
- F・P・SITE 0265-71-5130
- スタジオ・アール 0265-72-1046
- 長野サイン 0265-73-6083
- (株)ミヤウチ 0265-74-5551
- いりせん食品店 0265-72-2230
- 信州茶屋 城山 0265-73-4733
- (株)小椋 0265-78-2435
- みはらしファーム とれたて市場 0265-74-1805
- 一般社団法人Come IN A ぐるめ 090-3545-5126
- カレーハウスCoCo壱番屋 駒ヶ根インター店 0265-82-6708

※LOは、ラストオーダー