

七飯町 ラーメン マップ 2015

国道5号線界隈は「七飯ラーメン街道」。 七飯の7杯、完全制覇に挑みたい！

何度も通いたくなる種類豊富な店

武蔵坊弁慶

駐車場が少々入りづらいが店の雰囲気はとても良い。店内はテーブル席と小上がりがある。ランチはセットメニューがあり、コスパは最高。4種類ある塩ラーメンは必ず塩味(¥700)がオススメ。上品なスープが味わい深い。醬辛キムチ麺(¥900)は辛いもの好きにはたまらない味。接客もやさしく、また行きたい店。

●七飯町字峠下13-3 0138-64-8670
11:00~15:00
17:00~21:00
休:火

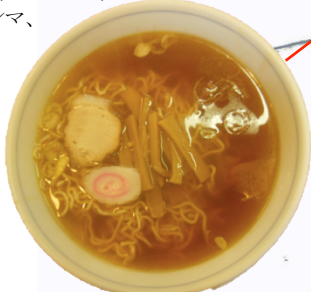


ロコ数トップの煮干し香る老舗店

大勝軒

券売機で食券を購入し、カウンターとテーブル2席の狭い店内は、だしの香りがもうもうとする。厳格でこだわり職人肌の店主が黙々と仕事をする。魚介だしの強い中華そば(¥650)のレギュラーは、麺が2玉とボリュームいっぱい。(写真は1玉¥550)熱々のスープに具はメンマ、ナルト、チャーシューとシンプルだが店主の長年の信念を感じる一杯。

●七飯町本町3-18-27
0138-65-8930
11:00~15:00 休:月、木



メニュー最多の常連さんが多い店

ラーメン函館武蔵

メニューの多さは地域No.1。いつも常連客でにぎわう。カウンター、テーブル、小上がりのあるザ・ラーメン店といった店内。あっさりみそラーメン(¥750)はどこなつかしい味。もやしや玉ねぎなど野菜がたくさん入る。実はプリン(¥200)には隠れファンが頼む人気の一品。

●七飯町鳴川3-16-3 0138-64-4840 11:00~15:00、
17:00~21:00 休:月

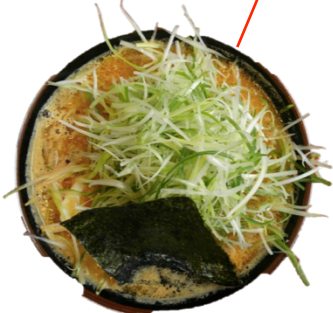


こってり味噌が人気のにぎわい店

ラーメン屋まつ笠

店内は広めでカウンター、テーブル席の他小上がりもある。どの味もこってりスープとあっさりスープが選べる。チャーシューもバラとモモが選択可能。「ネギらめん」は地元の白髪ネギがびっくりするほど山盛りに乗せられ、風味を一層高めている人気の一杯。

●七飯町大川1丁目49-1 0138-65-0550 11:00-22:00無休



持帰り可、函館エリアの有名店 函館麺や一文字

函館、五稜郭と3店舗を展開する地元では知らぬ人がいない店。塩ラーメンが有名だが、ちゃっちゃしょうゆブラック(¥810)はインパクトある見た目だが、しょうゆは優しい味でブラックペッパーと背脂の甘みでまつまっている。煮玉子も甘めの味付け。

●七飯町峠下315-16 0138-64-6625 [平日]11:00~15:00/17:00~21:00 [土日祝]11:00~21:00 休:水

餃子、炒飯も頼みたい活気店

ラーメン初代社

広くはないがカウンターの他テーブルと小上がりの席があり、厨房から活気のある声で客を迎えてくれる。中太のちぢれ麺とよく合う豚骨ベースの味噌ラーメン(¥790)が人気。こってりだが重たすぎずコクがあり、ニンニクをつぶし入れても味が深まる。とろとしたチャーシュー&煮玉子とのバランスも最高。餃子や炒飯も合わせて食べたい。

●七飯町鳴川4-3-8 0138-67-4778
11:30~20:30 休:木



定番&リーズナブルな味がうれしい ラーメンら・むー

ラーメン店らしからぬ外観に、カウンター+テーブル3席と広めで清潔な店内。すべて喫煙ができる。リーズナブルなあっさり塩ラーメン(¥500)が人気。「定番」の飽きのこない味。物足りない人は、炙りとん塩ラーメンがオススメ。

●七飯町大川3丁目5-3 0138-64-7317
[火~土]11:30~15:00、17:00~20:30
[日・祝]11:30~20:30 休:月

