川越で食べたい ラーメン屋マップ

このマップはスタッフが独自に製作しました。スタッフの一言は、あくまで紹介者個人の感想です。営業日・営業時間などは変更になる場合もありますので、各店舗にお問い合わせください。
情報は2018年11月現在のものです。

発 行 ： 川 越 市 中 心 市 街 地 活 性 化 協 議 会
住 所　川越市新富町1-18-6　戸田本川越ビル403
電 話　049-236-3680

NO	店　名
1	麺屋 旬
2	北海道ラーメン 唐麺
3	UNDERGROUND RAMEN
4	玉鉉ラーメン
5	川越ラーメン こひや
6	麺屋 MANI
7	中華SOBA にぼ乃詩
8	麺処 湧光
9	一指禅 本川越店
10	てんこもりラーメン
11	頑者
12	麺や てつ
13	メガガンジャ
14	麺や 彩　～iro～
15	めん業一筋 善龍
16	まぐろラーメン 大門
17	麺匠 清兵衛

＊営業時間内であっても、売切れ次第閉店する店舗もございます。
詳しくはお店にご確認ください。

裏面にお勧めラーメン情報あります。👀

1 麺屋 旬

今成1-3-1 TEL049-223-3996 ㊡火曜
11:00～15:00 17:00～23:00

駅からは離れていますが6台ほどの駐車場あり。
メニューが「こってり」と「和風」に分かれていて、好みで選べます。「こってり醤油ラーメン」は見た目の背油の印象よりあっさりいただけます。麺の風味がしっかりして、澄んだスープによく合います。

2 北海道ラーメン 唐麺

元町2-1-9 TEL049-225-4403 ㊡月曜 第2・4日曜
18:00～翌2:00（日曜のみ～翌1:00）

夜の静かな一番街に大きい赤提灯を灯したお店。夜のみの営業です。「塩バターラーメン」が程よい塩加減とバターの風味が効いていておすすめ。「醤油ラーメン」はバラチャーシューがとろりとして美味。麺はもちもちとこしがあります。

3 UNDERGROUND RAMEN

仲町10-13 TEL049-299-4593 ㊡水曜
11:00～15:00 17:30～21:00

醸ん楽座に隣接した、松本醤油を使用した「中華そば」や「もりそば」のお店。COEDOビールや地酒鏡山もあり。
売り切れ情報はtwitterで確認できます。
限定メニューが出ている時もあるのでFacebookでチェックがおすすめ。

4 玉鉉ラーメン

三久保町1-7 TEL049-225-5752 ㊡木曜 金曜
11:30～14:00 17:00～20:30(L.O 20:00)

オリジナルの「特製玉弦ラーメン」はニラ・ひき肉が乗ったあっさりスープの辛みそ仕立て。辛さはお好みで調整してもらえます。
ランチはお得な日替わりメニューやセットメニューあり。

5 川越ラーメン こひや

連雀町9-1 TEL049-270-2536 ㊡月曜
平日,土11:00～23:00
日,祝 11:00～20:00

「手打ちらーめん」は自家製の青竹手打ち。醤油と塩の2種類。手打ちらしく麺の太さが様々で不思議な食感。
ランチタイム(11:00～16:00)限定のラーメンセットは「チャーシュー丼」「九条葱丼」「卵かけごはん」の3種類から選べてオススメです。

6 麺屋 MANI

連雀町8-3 TEL049-222-0505 ㊡水曜
平日11:00～14:30 17:00～21:00
土,日,祝11:00～21:00

蓮馨寺からすぐ、旧鶴川座隣のカウンターのみのお店。
スープはマー油(焦がしニンニク油)の黒、煎り胡麻の白があります。麺はゆで具合を選べる細麺。
トッピングの追加や替え玉もあります。

7 中華SOBA にぼ乃詩

連雀町8-1 TEL非公開 ㊡月曜
平日11:30～14:30 17:30～19:45
土日11:30～16:00

純煮干しスープは背黒、白口、のどぐろ、サンマ、焼きアゴなどに貝類、昆布、ボルチーニ茸などで作られていて化学調味料や植物油は不使用。煮干しの濃度が様々な中華そばがあり、トッピングに煮干しペーストもある。
こだわりの「轟や」の煮干し使用で臭みや雑味はなくうまい。

8 麺処 湧光

松江町1-16-5 TEL080-9669-0515 ㊡月曜夜 火曜
11:30～15:00 18:00～23:00(月曜は昼営業のみ)

明るくてゆったりと座れる入りやすいお店。
新鮮なエビが丸ごと入った「エビらーめん(しお・みそ)」や何種ものエビの入ったスープの「濃厚エビつけめん」他、スタンダードなラーメンやニンニクなしのコラーゲンギョーザ、ミニラーメンやおこさまsetなど、女性や家族連れにやさしいお店。

『川越醤油らーめん』 知ってますか？

2016年に誕生した統一ブランド。条件は、

- 川越近隣のしょうゆ蔵のしょうゆを使う
- 川越近隣で生産、仕入れた食材を1点以上使用する
- メニューはラーメン、つけ麺、油そば

田家本店(久下戸)、寿製麺よしかわ(今福)、メガガンジャ(13)、川越らーめんこひや(5)、麺屋旬(1)、nibo(砂新田)、まことや(連雀町)、てんこもりラーメン(10)、麺屋MANI(6)、麺屋芽ぶき(下赤坂)、一風堂川越インター店(大袋新田)、UNDERGROUND RAMEN(3)、にぼ乃詩(7) が参加。

9 一指禅 本川越店

中原町1-2-2 TEL049-226-8939 ㊡日曜
18:00～翌4:00

本川越駅前にある夜営業のみのお店。カウンター席とテーブル席が有ります。テーブルには辛めの自家製高菜とネギが置かれているので好きなだけトッピング可能。
オススメは「一指禅ラーメン」豚骨スープですが臭みが無くあっさりしています。

10 てんこもりラーメン

新富町1-3-9 TEL049-228-0222 ㊡無休
11:00～24:00

お店の名前の通りてんこもりメニューが多い。さらにチャレンジメニューもあります。ランチメニューあり。中学生・高校生にうれしい学生ラーメンもあります。

11 頑者

新富町1-1-8 TEL049-226-1194 ㊡日曜
11:30～16:20 売切れ時閉店

行列が目印の人気店。カウンター席のみのお店ですが2018年春の改築で明るく広くなりました。ピーク時を避ければそれほど待ちません。
人気のつけ麺は、もちもちの太麺に負けない出汁のきいたスープでさすがの安定したうまさです。

12 麺や てつ

西小仙波2-12-12 TEL049-222-8538 ㊡月曜
11:30～14:30 18:00～翌0:30

ごま、ラー油、山椒は自家製。辛いもの好きから辛い物が苦手な方まで自分好みの辛さ調節ができます。大きなチャーシューの、めずらしい塩担々麺です。

13 メガガンジャ

脇田町5-5 TEL049-225-1216 ㊡月曜
11:30～15:00 17:30～22:00

「頑者」のガッツリ系姉妹店。ラーメン、マカナイ(油そば)、カラミソ(ミソトンコツラーメン)の定番3種の他に期間限定メニューが出ることも。各味に合わせた無料のトッピングや、「ヤサイチョイマシ」「ヤサイマシ」「全部マシ」とボリュームアップが可能。

14 麺や彩～iro～

仙波町2-17-36 TEL非公開 ㊡水曜 木曜
11:30～14:00（当面の間昼のみ）

川越駅東口から少し歩きます。カウンター席のみですが女性好みなおしゃれなお店。塩そばと醤油そばがあり、おすすめは「特製塩そば」。レンコン・玉ねぎ・大きいチャーシューが特徴。
カウンターに置かれたレモン酢やゆず胡椒・にんにくで好みの味に調整できます。

15 めん業一筋 善龍

菅原町2-38 TEL049-227-8112 ㊡1/1
11:00～15:00 17:30～23:00

川越駅から近いのですが、大通り(三番町通り)側からのほうがわかりやすいかもしれません。
宮城県産若鶏を中心に野菜・豚骨・魚介を合わせたスープ。「つけめん」は魚粉がのっていて好きな人にはたまりません。お好みでゆず七味を入れて味の変化を楽しむこともできます。

16 まぐろラーメン 大門

脇田本町15-15 TEL049-247-2300 ㊡無休(臨時休業あり)
月～土11:00～翌3:00 日11:00～14:00(昼のみ)

辛唐麺はマグロ・豚ガラの出汁を邪魔しないニンニク・ラー油のきいたピリ辛醤油スープ。辛いのが苦手な方は出汁の甘みを味わえるしょうゆラーメンがおすすめ。大きなチャーシューが乗ってる中太ストレート麺。
学生ラーメンもあります。

17 麺匠 清兵衛

脇田本町1-7 TEL049-248-4410 ㊡無休
11:00～24:00

川越駅西口からすぐにある鶏塩ラーメン専門店。カウンター席とテーブル席も有り。
ランチタイム(11:00～14:00)は味玉か帆立炊き込み飯のどちらか1品がサービスになります。淡麗と濃厚の2種類のとりそばがあり、どちらも違ったおいしさです。