

G13 ラーメン いのよし

しょうゆラーメン 550円 ☎0858-24-5549



ひと口で「牛！」
を感じるスープ

ガツと出る「赤白の牛骨」。
2皿入りの大盛りは180円増し



行列店の実力を知る
朝から決めて行くべし！ 熱烈ファンも多し



G14 すみれ飲食店

ラーメン並 570円 ☎0858-52-2817 TakeOut

ラーメン通に「すみれ派」がいるほどの実力店。スープは複数の牛骨をブレンドし、季節で炊く時間も変えて仕込む。年中ある「おでん」も逃せない逸品。ラーメンと一緒にどうぞ。☎東伯郡琴浦町浦安189 ☎10:00~15:00 水曜、1月1~3日

昭和の心に触れる
懐かしく、ホッとする一杯を今でも守る



もうひとつの名物
「おでん」もぜひ

遠方から来る
熱烈ファンも多い！



醤油の風味と牛のヨコ
がベストマッチ



まろやかな「飲み
干し系」スープ



最後まで飲み干したいスープ。
厚めのチャーシューも好相性

G17 牛骨ラーメンたかな

しょうゆ(極白) 600円

☎0858-53-2550



「牛骨愛」に溢れる店主は、積極的にPR活動に努める。牛の旨味にまろやかさも感じるスープで、口コミでもファンが増加中。☎東伯郡琴浦町下伊勢 527-6 ☎11:00~14:30、17:30~20:00 (LO19:45) 水曜 祝日の場合昼のみ営業



スッキリ味のスープは、あとから
じわじわと牛の旨味が広がる

G16 味もり多

牛骨ラーメン 600円

☎0858-36-3108 TakeOut



あと味のよい醤油味のスープが印象的な、老舗料理店「なだ万」で修行した「和の料理人」が生み出した一杯。かまぼこの飾りつけなど、細やかな仕事も光る。☎東伯郡北栄町江北740-13 ☎11:30~13:00、17:00~21:00 水曜、祝日



チャーシューもしっかりと入って
450円! 大感謝祭り

G15 黄金

ラーメン 450円

☎0859-45-3003 TakeOut



牛骨をメインに鶏ガラ、トンコツをくわえてよりスッキリ感を実現した一杯に常連多々。令和の時代に嬉しいワンコインを切る価格、100円増しの大盛りも人気だ。☎境港市麦垣町 3323-11 ☎10:00~16:00 水曜

G11 満洲味

ラーメン 700円 ☎0859-22-9405 TakeOut



牛骨ラーメンの原点がココだ。創業者が二次大戦中、大陸ハルビンで味わった中華スープをもとに仕込んだのがその始まり。テールスープを彷彿させる牛の風味満点のスープを、歯応え十分のストレート麺に絡めよう。☎米子市西福原9-21-15 ☎11:00~19:00 水曜、第3火曜

“牛骨”の原点を受け継ぐ一杯



食すほどに深い味わい、
満足感の高い一杯だ

牛骨の原点を訪ねる
まずは西部・中部エリアの老舗の2杯



G12 お食事処 香味徳

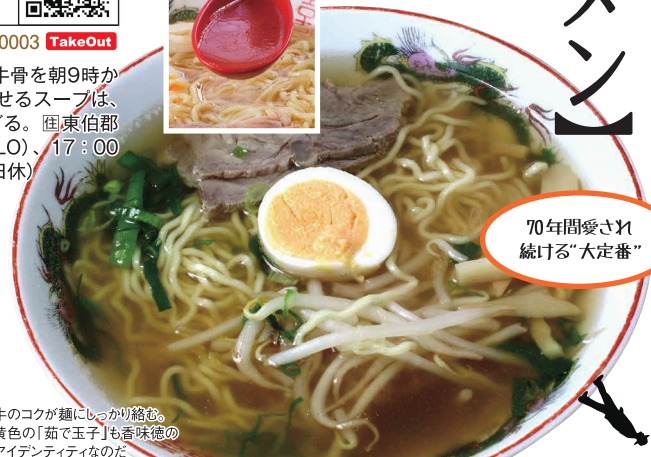
牛骨ラーメン(並) 600円 ☎0858-55-0003 TakeOut

創業は昭和12年の大老舗。新鮮な牛骨を朝9時から10時間煮込み地元薄口醤油と合わせるスープは、ほんのり甘く喉元をスッと通り過ぎる。☎東伯郡琴浦町赤碓1979 ☎11:00~14:30 (LO)、17:00~20:30 (LO) 水曜(祝日は営業、翌日休)



2代目店主・紙徳武男さんが一杯一杯手作り

牛のコクが麺にしっかりと絡む。
黄色の「茹で玉子」も香味徳の
アイデンティティなのだ



70年間愛され
続ける“大定番”



一 牛骨を丁寧に
煮込むスープに
ニ アツアツすずっさり味、
コクアツアツすずっさり味、
三 モヤシ、カマボコ
など懐かし系食材

牛骨詣
G1

【鳥取牛骨ラーメン】

2009年に地元民のまちおこしグループが発掘して以来、全国から注目が集まるアツアツ香ばしいラーメン。昭和時代から続く老舗店から、平成に入りブームに火をつけた人気店、まずはこの12店から制覇しよう。

“原点”の味を受け継ぐ先代の娘・門脇美紀さんが切り盛り



飲み干し系スープ