

大川市の魅力発信マガジン

# よるはい おおかわ

Spring 2021  
Vol.6

# 麺 特集

ラーメン、そば、  
パスタ、うどん、

大川の魅力を大発見！  
大川の魅力を大発見！



大川市の魅力発信マガジン

## よるはい おおかわ バックナンバー

よるはい大川のバックナンバーは、大川テラツツァをはじめ、大川市内の観光スポットや飲食店などで手に入れることができます。また、バックナンバーは大川観光協会のサイトから見ることもできます。



大川観光協会HP  
こちらから！



賃貸、売買なんでもご相談ください  
他の不動産会社の物件も  
ご紹介しています。  
国際大生向け学習物件あり！

副都心発祥地大宮駅力店  
石井不動産の学生向け物件情報  
4年間の歴史を誇る大宮駅を軸としたエリアです

公式HP  
LINEで実際に  
問い合わせ

石井不動産  
〒111-0001 東京都文京区大塚1-10-1309  
TEL: 03-5641-1100  
FAX: 03-5641-1101

株式会社大川家具ドットコム  
地元大川の家具を全国にお届けしています

大川の家具にこだわる3つの理由  
1, 大川の地場産業を盛り上げたい  
2, 室内空間を快適にしたい  
3, 地球環境保全のため

▼詳しくは！QRコード

船頭寿司 0944-86-3665

営業: 11:00~23:00 休: 月曜日 大川市向島 1698-5

木下総合歯科眼科  
KINOSHITA SOUGOU SHIKA GANKA

眼科 0944-85-0600  
受付時間 / 平日 9:00~18:30  
水曜・土曜 午後休診、日曜・祝日 休診

歯科 0944-86-8888  
受付時間 / 平日 9:00~20:00  
水曜・土曜 午後休診、日曜・祝日 休診

大川市上巻 252-1  
kinoshitasougou.or.jp

企画/大川活性化協議会  
写真/片山智弘(1/4ページ)、よるはい編集部 デザイン/船井康代(デザインのおと) 編集/布田里実(STAR GIRL inc.)  
取材/よるはい編集部(江口泰孝、岡 琢哉、兒山京兵、坂口愛未、佐藤元昭、津村健斗、中島聖知、藤瀬智子、柳橋奈帆、古岡隆子、笠和根、園 智朗)



(SHOP DATA)  
 ☎0944-86-3955  
 徳大川市中西館233  
 [営]11:30~14:00LO  
 全一日11:30~14:00LO  
 18:00~21:00LO  
 [休]水曜



私は細麺が好き!  
 私は全粒粉麺がいいな



らーめん 600円  
**富龍らーめん**



(SHOP DATA)  
 ☎0944-87-2393  
 徳大川市北古賀253-1  
 [営]11:30~15:00,  
 17:30~20:30LO  
 [休]木・第3水曜

毎日食べたくなる  
 まろやかな味わい

昭和46年から大川市に愛され続けている「富龍らーめん」。先代の味を引き継ぎつつ、2代目からさらなる進化を遂げた「ライメン」は、毎日食べても飽きのこない美味しさです。数時間かけてじっくり豚骨スープは臭みが切なく、まろやかな甘みが特徴。小麦の風味が生きた自家製麺とのハーモニーは抜群です。ラーメンはもちろんだ、ちゃんぽん、焼き飯、餃子などメニューが豊富なのも嬉しいところ。



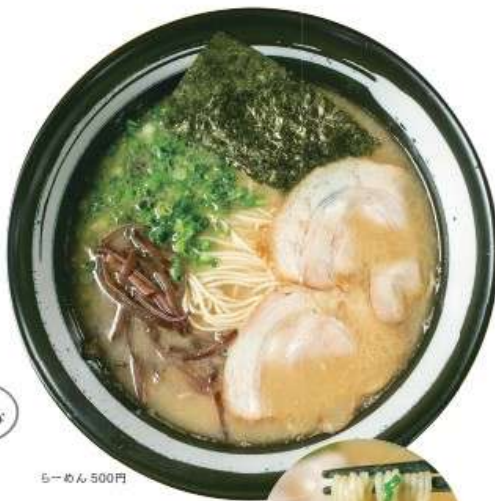
(SHOP DATA)  
 ☎0944-86-4411  
 徳大川市栄実20-2-2  
 [営]11:00~20:00  
 [休]水曜

中国から伝わった  
 あっさり風味の支那そば

横津にある「龍八食堂」は、40年以上大川市民に愛されている老舗食堂。ラーメンやちゃんぽん、うどん、焼きそばなど、豊富に揃った種類のなかで、注目のは「支那そば」。先代が中国で覚えてきたという一品で、いりこ、昆布、鰹節からとったスープをベースに、あっさりとした醤油味に仕上げられています。ストレートの麺と醤油ベースのスープの組み合わせは、豚骨に慣れた大川人には新鮮な味わい、トッピングのペーパーハムが懐かしさを誘います。

**連**  
**麺&スープを選んで  
 自分好みのラーメンを**

2019年鎌ヶ江地区にオープンした「連」は、スープ&麺をセレクトして、自分好みのラーメンをオーダーできるのが特徴。まずはスープを「らーめん(まろやか)」「と」(支那らーめん(こってり))「からあげ」(揚げそば)の3種類の中から「細麺」と「モチモチの食感」の「全粒粉麺」のどちらかをセレクト。麺の硬さも選べるので、オーダーメイド感覚で注文できるのが嬉しいところ。メニュータイムにも充実しているので、居酒屋やサテライトメニューも充実しているのが、居酒屋営業時間での利用でもOK。



らーめん 500円  
 つるりとした細麺セレクト!



支那そば 500円  
**龍八食堂**

# 麺 特集

ラーメン、うどん、パスタ、そば... 大川の麺類が大集結!

大川のグルメといえば、観光客には「えつ」や「うなぎ」[寿司]「唐揚げ」が有名です。でも、気軽に、ささっと食べるなら、ラーメンをはじめとした麺類が人気。大川人が愛してやまない人気の麺類をご紹介します。あなたならどの麺を選ぶ?



ラーメン 500円

## お食事処 味美

たっぷり胡麻が  
 インパクト大!

横津地区大海岸神社にある「味美」は、定食から丼もの・麺類まで、多種多様なメニューが揃った老舗定食屋。かつては、市役所の食堂も担当していたことで知られていました。

麺類は、濃厚な味わいの豚骨ベースの「ラーメン」と、さっぱりとした醤油ベースの「支那そば」の2種類が、つるりとした中太麺とモチモチの食感で、ここ鎌ヶ江ならではの美味しい味わい。胡麻がたっぷりかかっているのが味決め。

# ラーメン



胡麻の風味がロクセになりそう



(SHOP DATA)  
 ☎0944-88-3822  
 徳大川市小保597-7  
 [営]11:00~14:00  
 [休]日・祝日

## 幸陽軒

40年以上愛されている  
 老舗ラーメン店

新田大橋のそばにある「幸陽軒」は、40年以上も大川市民に愛されている老舗ラーメン店です。

看板メニューの「ラーメン」は、豚骨と水のみでとった、ピニアな豚骨スープが最大の特徴。濃縮ながらも後味さっぱり。のスープは、中太角打平麺との相性は抜群。他にも、有明海の一帯産みの海苔がトッピングされた「華海苔ラーメン」は、有明海産の大川ならではの味として人気です。テイクアウトや地方発送に対応しているのもOK。



(SHOP DATA)  
 ☎0944-87-0572  
 徳大川市一本621-16  
 [営]11:30~14:30,  
 17:30~22:30  
 [休]水曜



ラーメン500円

# パスタ

## オステリア・ラルバ

有明海ならではの  
海苔の風味が楽しめる一皿

商業施設「ヴィラベルディ」2階にあるイタリアン「オステリア・ラルバ」では、海苔の産地である大川らしいパスタが人気。有明海でとれた海苔をたっぷり使った風味豊かなパスタは、クリームとオイル2種類から選べます。ワインとの相性もバッチリ!



(SHOP DATA)  
☎080-6433-3866  
〒大川市樺道325-28ヴィラベルディ2階  
[営]10:00~21:00  
[休]水曜、第1火曜

海苔のパスタ 980円

## さんすい亭

本格フレンチが手がける  
和洋折衷パスタ

老舗フレンチ「さんすい亭」では、大川で収穫された野菜をふんだんに使ったパスタが楽しめます。老若男女に人気の「和風パスタ」は、玉ねぎとニンニク、生姜で作る自家製ソースが食欲をそそる一品。新鮮な野菜を使うため、具材は日によって変わります。



(SHOP DATA)  
☎0944-86-7387  
〒大川市一本776-5  
[営]11:30~14:00、  
17:00~21:00(休)木曜



和風パスタ 980円(スープ、マフダ、コーヒー付き)

## マクシマン

老舗イタリアンのパスタは  
つるり、もちりの食感が◎

新茶屋の三叉路にある「マクシマン」は、知る人ぞ知る老舗イタリアン。カジュアルな雰囲気の中、本格パスタを楽しむことができます。吟味した食材と調味料で作るパスタは、シンプルなながらも滋味深いです。前日までに予約すれば、テイクアウトもOK!



(SHOP DATA)  
☎0944-87-8866  
〒大川市津4-6  
[営]11:30~14:00LO、  
17:30~21:00LO  
[休]火曜

パスタフレンチ 950円(パン、サラダ、デザート付き)

## さつまラーメン



特製ラーメン 700円

バラエティ豊かなラーメンは  
大人から子供まで大人気!

大川でラーメンといえば、ほとんどの店がとんこつラーメンですが、「さつまラーメン」には、とんこつ以外にも、しょうゆ、塩、味噌、みそも揚げ魚など、軒数少ない焼き餃子もあるので、ビジネスランチにも、家族で遊ぶ人も多いとか、ファンが多い「特製ラーメン」は、味噌味が人気。たっぷりの野菜と肉に加え、生卵も入るので、栄養バランスは抜群で、男性陣に特に人気です。



(SHOP DATA)  
☎0944-86-3805  
〒大川市島原547-4  
[営]11:30~20:00(祝火曜)

## うぐいす

大川で唯一!  
辛麺の専門店

辛いもの好きの間で人気なのが、大川市役所そばにある「うぐいす」。スープは、鶏の旨味を凝縮した旨海スープに数種類の韓国産唐辛子をベースにプラスした「白濁辛麺」とトマトの旨味が際立つ「トマト辛麺」の2種類が、麺は、中華麺がこげにゃく麺、辛さはOから激辛まで選べることがあるので、自分好みの一杯をオーダーすることが出来ます。デイナータイムには、高料理も充実しているため、居酒屋として利用ももちろん絡めば辛麺で!



辛麺唐揚げセット 970円

(SHOP DATA)  
☎0944-85-8878  
〒大川市通見286-15  
[営]11:00~14:00、  
17:00~24:00(土・  
日・10:00、日祝~23:00)  
[休]月曜

# 個性派 ラーメン

いただきます♪



## パンダ亭

本格中華料理店が挑む  
麺専門店

福岡のホテルで研修を積んだ龍シニアが切り盛りする「パンダ亭」が、2月15日より麺専門店にリニアール。現在はランチタイムがメインで、人気の拍子焼や酸辣湯麺はもちろん、あめかけ焼きそばやチャーシューと煮の汁そばなど、メニューは日替わりで変わります。



(SHOP DATA)  
☎0944-86-3080  
〒大川市向陽1463-4  
[営]11:00~14:0005  
[休]火曜  
※2021年5月現在コロナの影響で麺専門店として営業時間を変更して営業中



塩々麺 850円



肉ごぼりうどん 650円



(SHOP DATE)  
☎0944-86-4020  
〒大川市鳥居2416  
[営]11:00~14:00  
[休]日曜 祝日

### 若竹

心がなごむ  
ふわふわの自家製麺

大川の観光拠点「大川クラッパ」の近くにある「若竹」は、大木製麺所という製麺所が営むうどん専門店。メニューには、うどんそばはもちろん、井ものやカレーなどバラエティ豊かなメニューが揃うため、近所の方からビジネスマンまで、多くの人が訪れます。一番人気の「肉ごぼりうどん」は、「ごぼり」の天かすとごんが別添えなのが嬉しいところ。自家製麺とんものふわふわとしたやわらかな食感を揚げたて天ぷらのサクサク感を楽しんで！



おだしの優しい味が  
心に沁みますよ！

## うどん

### ほなみうどん

2000年鎌ヶ江地区にオープンした「ほなみうどん」といはい、だしの美味しさが評判です。昆布や鰹節うるめで作った旨味たっぷりの出汁は、さっぱりとした味わいで飽かず飲み干してしまいます。  
数あるうどんの中でおすすめなのは、甘辛く煮込んだ牛肉がたっぷり入った「肉ごぼりうどん」。ジュシーな牛肉、一度揚げたサクサクの天ぷら、もちもちしたうどんの食感のハーモニーがたまりません。



肉ごぼりうどん 650円



(SHOP DATE)  
☎0944-87-6777  
〒大川市鎌ヶ江548-1  
[営]11:30~14:30、土  
日17:00~20:30 [休]  
第2・4火曜

スナックほのか

### 人生お悩み相談室

子どもが生まれて、妻が飲みに行くのをずっと嫌がりストレスに、納得して行こうにはどうしたらいい？  
まずは家のおまわりと子どものお話をたくさん話し、奥さんもおまわりと家のことを大気を取り直します。あくさりげなく妻さんのことを褒めてあげたり、日頃の感謝の気持ちを大切に！

色んな悩みが、ますます増え、今はキツいかもしれませんが、諦めた方がいいと思っても、色々な悩みを、色々な性格の女性から相談して、お悩みを解決してあげたいです。この女性に、例えなくても、同じような経験があるかもしれません。

昔から胸が大きいのがコンプレックス。学校やバイト先で、胸が大きいのが、と目をつけられると、どうも嫌です。(20代前半)

私の嫁さんは、20歳にやうですが、小学生年上ですが、胸が膨らみ嫌がっています。でも、大人になっても、胸は膨らみ嫌いなままです。どうも嫌です。胸が大きいのを、自分で解決してあげたいです。自分で解決してあげたいです。

スナックほのか  
☎090-1366-6080  
大川市東津78-28  
[営]20:00~ [休]木曜  
2時間セット料全3,000円~

インスタ映えするくらい  
大きい！



(SHOP DATA)  
☎0944-87-0990  
〒大川市東津63-10  
[営]17:00~23:00  
[休]木曜

### 鉄板ダイニング 晴れる家

パーティが盛り上がる！  
迫力満点の焼きそば

大川で唯一の鉄板焼き専門店「晴れる家」。関西風のお好み焼きはもちろん、広島風のお好み焼きをはじめ、鉄板焼きならではのメニューが豊富に揃います。大人が楽しめる焼きそば、ぜひオーダーしたのが「富士山焼きそば」。3層、4人分の焼きそばは、が山のように盛り付けられている姿は、迫力満点。鉄板でじっくりと火を通した焼きそばは、ふっくらと美味、みんなでシェアして楽しんで！



富士山焼きそば 1070円

# いろいろ そば

焼きそば  
瓦そば  
そば

### 松乃

シンプルスタイルの瓦そばは  
飲み会の締めにとぴったり！

旬の魚介をはじめ、季節ごとの素材を取り入れた本格和食が人気の「松乃」。コースの締めには寿司や焼きそば、ご飯などが人気ですが、雑学さんやオーダーするのはなんと「瓦そば」。大きな瓦の上で茶葉を盛り付け、縁糸卵と海苔、ねぎが乗ったシンプルスタイルのため、たぐさ料理や、お酒を楽しんだ後でもべろりとしてしまうから不思議。やや火の通った瓦の効果で、かわりと香る茶葉の風味がトリップとした食感は、食通から人気です。



瓦そば 770円



パリッとした食感が美味しい！



(SHOP DATA)  
☎0944-87-1627  
〒大川市上巻1-1-1  
[営]11:30~14:30、  
17:00~21:00  
[休]不定休

### 寿楽

夏の暑さを吹き飛ばす  
ピリ辛そうめん



冷製ガーリックそうめん280円  
ピリ辛トマトスープ仕立て 680円



(SHOP DATA)  
☎0944-87-6433  
〒大川市透見713-2  
[営]18:00~23:00  
[休]火曜

日本料理をベースとした創作料理が人気の居酒屋「寿楽」で、おれからのシーズンに人気の麺がこちら。冷製ガーリックそうめん。スパハリ辛トマトスープ仕立て。つるりとした喉越しのいいそうめんを、さっぱりとしたトマトソースをベースに特製のスパイスとガーリックで味付け。ビールやハイボールとの相性も抜群で、飲後の締めにはぴったり。6月9月の限定メニューなので、ぜひお試しください。