

トロリサツパリ 尾花沢牛ラーメン

食べ歩きスタンプラリー

2月11日(土)～3月31日(土)

山形県尾花沢市

尾花沢牛ラーメンは山形県産黒毛和牛の中でも、極上の絶品「尾花沢牛」をコトコト煮込み濃厚な味わいにし、日本一の夏スイカを育てるために摘果された「もとなりスイカ」を地域特有の漬物、辛くてさっぱりとした「ぺぞら漬け」とのトッピング。味付けは各店が個性的に仕上げている。山形B級ご当地グルメフェスティバル「ベストチームワーク賞」受賞。

写真:尾花沢市銀山温泉



トロトロ牛スネと自家製麺

食事処 柏屋 かしわや



牛腿控えめのすっきりタイン

若葉食堂 わかばしょくどう



ちつぱりスープにコクあるお納

名代そば処 福原屋 なぐはらや



野菜と牛肉による旨さのブレンド

中華料理 竹八 たけはち



進化した自家製麺がマッチング

中華料理 昭和食堂 しょうわしょくどう



メニューはオリジナルテイ

そば処 明友庵 めいゆうあん



ブレンドを想定し組み立てた味

支那そば 一ばん いちばん



煮込んだ牛スジが味のキモに

そば処 尾花屋 おはなや



カレー・ミーツ・牛ラーメン

中国ラーメン 彩龍 さいりゅう

9店舗で提供する尾花沢牛ラーメンのハーフサイズ(通常料金の半額)1杯食べてスタンプ1個 食べ比べてスタンプ3個集めて豪華賞品をGETしよう!!

特賞 3名様
雪降り和牛

おいしい尾花沢賞 10名様
特産品を使ったお酒漬物セット

牛ラーメン賞 50名様
各店の食事券

スタンプが3つ集まったら、お店の人に渡してね! 素敵な賞品が抽選で当たるよ!!

3個達成したスタンプ用紙は3個目の店舗にお渡しください。ご氏名・ご住所など記入漏れのないよう、ご注意ください。お一人様何口でもご応募できますが、当選の権利はお一人様1回のみとなります。

賞品は予告なく変更される場合がありますので、予めご了承ください。

ご応募いただいた個人情報は賞品の発送及び尾花沢市・麺類組合尾花沢支部からのご案内のみに使用させていただきます。

賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。
[問合せ先]山形県麺類組合尾花沢支部(会長 柏倉 0237 22 0151)

尾花沢市商工観光課 0237 22 1111

(問合せ時間:月～金の8時30分～17時)

フリガナ	
お名前	
ご住所 〒	都道府県
性別	男・女
年齢	歳

尾花沢牛ラーメン食べ歩きスタンプラリー



11月6日開催の山形B級ご当地
グルメフェスティバルに出展。
3時間で900食完売。
完売1番のり達成!!



<p>1 食事処 ^{かしわや} 柏屋 Tel 0237-22-0151 尾花沢市上町 5-1-5 定休日：第2・第4水</p> <p>トロトロに煮込んだ牛スネ肉の旨みが鶏がらベースのスープに溶け出し、ほんのり甘めの仕上がりが。自家製麺はぶりぶりの多加水で、ピリ辛のペソラ漬けもいいアクセントに。</p>	<p>2 若葉食堂 ^{わかばしょくどう} Tel 0237-22-0845 尾花沢市上町 5-3-3 定休日：月2回・不定</p> <p>尾花沢牛のネックとスネ肉をフューチャーし、脂っこさを押さえつつ旨みを最大限に引き出している。スープは最初に強めのアタック感が、その後じんわりとした旨みが広がる。</p>	<p>3 名代そば処 ^{ふくほらや} 福原屋 Tel 0237-22-0035 尾花沢市横町 1-3-1 定休日：第1月・第3木</p> <p>和風のすっきりスープに泳ぐ細めの自家製麺には、厳選した小麦粉とアルカリイオン水を使用。八丁味噌と焼酎でコトコト煮込んだ牛スジ+牛スネをのっけて、食べ応えは満点!</p>
<p>4 そば処 ^{おばなや} 尾花屋 Tel 0237-22-0267 尾花沢市横町 1-10-1 定休日：月2回・不定</p> <p>先代から伝わるレシピによる自家製麺と、じっくり煮込んでトロトロになった牛スジ肉が見事にマッチ。スープは牛肉の味わいを邪魔しないよう、あっさり風味に仕上げている。</p>	<p>5 支那そば ^{いち} 一ばん Tel 0237-22-0137 尾花沢市新町中央 1-26 定休日：月2回・不定</p> <p>濃い目に味付けした牛スジ肉+牛スネ肉。その旨味が溶け出すことを想定し、スープはあっさり薄味に仕上げている。店主自慢の自家製麺は細打ちで、繊細な牛の旨みによく合う。</p>	<p>6 中華料理 ^{しょうわしょくどう} 昭和食堂 Tel 0237-22-0445 尾花沢市新町 1-13-8 定休日：月</p> <p>数時間じっくりと煮込んだトロトロ牛肉の旨みが、スープに溶け込みほどよく調和。麺は「尾花沢牛ラーメン」に合わせ、先代から受け継いだ手打ち麺のレシピを改良している。</p>
<p>7 中華料理 ^{たけはち} 竹八 Tel 0237-23-5539 尾花沢市新町 1-12-3 定休日：水</p> <p>牛肉をじっくり8時間煮込み、トロトロ仕上げに!思わず「とろける～」と言っちゃう旨さ!使用している尾花沢牛は個体識別番号を店内に表示してある。麺は気合入自家製麺。牛つけ麺も人気あります。</p>	<p>8 中国ラーメン ^{さいろん} 彩龍 Tel 0237-23-4060 尾花沢市尾花沢 1733-3 定休日：火</p> <p>牛肉を一口食べてみると・・・ん?これはカレー味?!しかし試行錯誤によって生み出された、味の黄金比率はお見事。店主いわく「ちょっと特別な日」を盛り上げるラーメンだ。</p>	<p>9 そば処 ^{めいゆうあん} 明友庵 Tel 0237-22-1819 尾花沢市沢五十沢前森山 1432-38 定休日：無</p> <p>ここの牛ラーメンは揚げ餅入り、牛肉はそば屋ならではの和風の味付けにし、しっかり、とろりやわらかく煮込んでいる。中華スープとの相性はバツグン!!独自性をつらぬいたスープとシコシコ麺がウリ。</p>



スタンプが3つ集まったら、お店の人に渡してね! 素敵な賞品が抽選で当たるよ!!