

まだある！チバの話題が満載

# 10 革麵 News & Topics

関東有数の実力派の店がそろそろ千葉のラーメンシーンだが、今年の新店はまだまだ話題に尽きない。  
成田に誕生したラーメン街や、老舗の醤油店が始めたラーメン店など、要チェックな店ばかりだ。



23年  
4/29  
OPEN

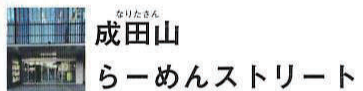
## 01.成田に5店舗が一堂に集まった 「成田山らーめんストリート」が誕生



入口にあるタペストリー。外国人も意識した和風のデザイン

成田駅の目の前にある「スカイタウン成田」の地下に、5店舗が集まるラーメン街がオープン。背脂豚骨、味噌、鶏、魚介、イタリアン風という全く味のベースが異なる店舗が並んでいるので、その時の気分で楽しめる。全店舗自動精算機での支払いで、クレジットカードや電子決済なども対応可能だ。

成田・京成成田 23年4/29 OPEN



☎0476-29-5445 | MAP-P98⑧

国成田市花崎町828-11  
スカイタウン成田ビルB1  
☎11:00～14:30、17:00～22:30、㊿11:00～14:30、17:00～23:00、㊿祝前日11:00～23:00、㊿自営11:00～22:00(各LO) ㊿なし  
㊿成田家:9席、創:9席、東京オリブNOODLE:16席、MIZUNO:14席、よしのり:9席(すべてカウンターのみ) ㊿㊿  
㊿100台(平日9:00～15:00 ¥100/15分、平日15:00～、㊿自営¥100/20分)  
㊿成田駅東口よりすぐ、㊿京成成田駅西口より徒歩2分  
※最新情報は㊿㊿にてご確認ください



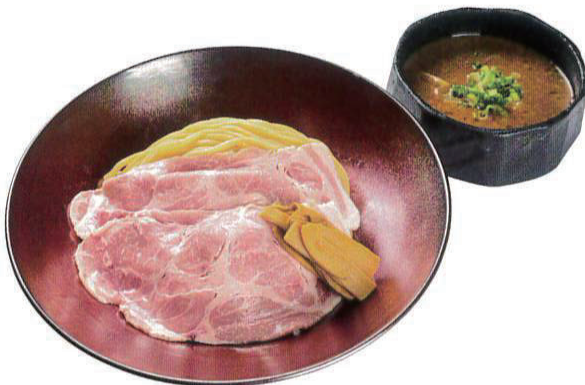
甘い背脂がオン!  
まるやかな豚骨スープに

らーめんショップ  
成田家

らーめん ¥880

じっくりと炊き出したトロとした豚骨スープに大量の背脂が浮く。醤油のほか、塩、味噌などもあり

麵	細/丸/縮れ 珍米/150g
スープ	タレ▶醤油 仕上油▶背脂 こってり▶——▶あっさり 種類▶豚骨



魚介の香りが漂う  
食欲そそる濃厚つけ麵

つけ麵 創

魚介系つけ麵 ¥1,300

どっしりとした鶏や豚を下支えに、カツオ節などの魚介ダシが引き立つ。魚介系らーめん¥1,100も

麵	太/丸/ストレート クリタ食品/250g
スープ	タレ▶醤油 仕上油▶背脂▶ラード こってり▶——▶あっさり 種類▶豚骨▶鶏ガラ▶魚介(節系)



国境を超えて味わかる  
創作イタリアン麵

東京オリブ  
NOODLE

塩クリーム ¥1,000

豚、アルコール不使用の「ハラル・ジャパン協会」認定店。クリームをベースとしたイタリアン風一杯

麵	中細/平打/ストレート クリタ食品/150g
スープ	タレ▶塩 仕上油▶なし こってり▶——▶あっさり 種類▶シタケ▶牛乳▶ホワイトソース



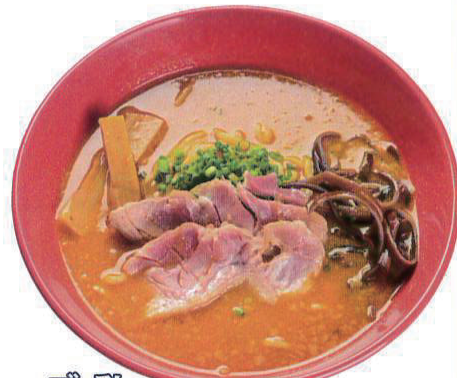
濃厚な鶏の旨味が  
クセになる一杯

麵 MIZUNO

鶏パイタン ¥1,300

「ハラル・ジャパン協会」認定店。大量の鶏ガラの濃厚な鶏白湯に白醤油を加えた品。鴨ローストも美味

麵	中細/平打/ストレート クリタ食品/150g
スープ	タレ▶醤油 仕上油▶鶏油 こってり▶——▶あっさり 種類▶鶏ガラ▶丸鶏



動物系スープに  
ブレンド味噌が溶け込む

麵屋よしのり

辛味噌らーめん ¥980

豚と鶏のしっかりとした動物系スープに芳醇な味噌が溶け込む。唐辛子などで味付けした辛味噌も絶妙

麵	中太/丸/縮れ 珍米/150g
スープ	タレ▶味噌 仕上油▶ラード▶背脂 こってり▶——▶あっさり 種類▶豚骨▶鶏ガラ