

【お詫びと訂正】

ラーメンWalker千葉2021のP60「豚骨一燈 イトーヨーカドー船橋店」掲載のメニュー名と価格に誤りがございました。読者並びに「豚骨一燈 イトーヨーカドー船橋店」様、関係各位に深くお詫びを申し上げます。

「豚骨一燈 イトーヨーカドー船橋店」のメニュー名と価格について「特製濃厚魚介つけ麺（並） ¥1,080」と表記しておりますが、正しくは「特製鶏豚骨つけ麺（並） ¥1,050」です。

船橋市

船橋 紀州清流担々麺 produce by KEISUKE

独自のラーメンを作り続ける竹田敬介さんプロデュースの担々麺専門店。同店ではピスタチオやカクミなど、7種の異なるナッツの担々麺をラインアップ。和歌山県有田川で採れる、希少な「ぶどう山椒」が香る新感覚の担々麺は、味わってみたい逸品だ。

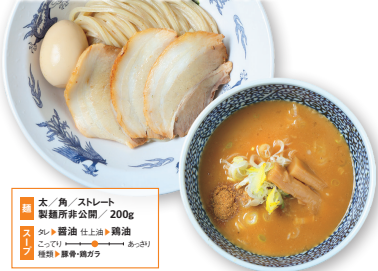
ピスタチオの担々麺（あっさり） ¥1,200
麺の旨味を感じるスープに、自然な甘味とコクが楽しめるピスタチオのペースト入り。フルーティなぶどう山椒の香りが重なる、辛味の中にくつもの味わいが感じられる

希少なぶどう山椒の香りが食欲をガツンと刺激する



太/角/ストレート カナシ食品 / 140g
小麦粉 醤油 仕上げ油 ラー油など
こでり ー あっさり
種類 豚骨・鶏ガラ

素材の旨味が凝縮された名店仕込みの魚介つけ麺



太/角/ストレート 製麺所非公開 / 200g
小麦粉 醤油 仕上げ油 鶏油
こでり ー あっさり
種類 豚骨・鶏ガラ

特製濃厚魚介つけ麺（並） ¥1,080

船橋 豚骨一燈 イトーヨーカドー船橋店

「麺屋 一燈」(東京・葛飾区)のグループ店として19年2月にオープン。20年11月からメニューを一新し鶏ガラと豚骨、魚介の旨味を抽出したスープに生まれ変わった。麺は香り豊かな全粒粉麵を使用。フードコート内にあり、気軽に人気店の味が楽しめるのも魅力。

なつけ汁。鶏と豚の動物系と、煮干しやサバ節などの魚介がバランスよく調和している。店仕込みの豚ハラチャーシューや味玉がのる豪華な一杯だ
船橋市本町7-6-1 イトーヨーカドー船橋店 店舗す 047-409-02130 区 不定時営業(準時) 05:00(カウンター) 10:00(テイクアウト) 営業 05:00(内線) ¥300(6分) 05:00(150分)分、イトーヨーカドー船橋店にて¥2,000購入で60分無料 (ほか) 05:00(船橋駅北口より徒歩5分)

船橋 まぐろらーめん 吉祥

江戸前寿司の「吉光」(船橋市夏見)が運営。まかなから始まったというマグロを使ったラーメンが楽しめる。天然マグロをふんだんに使用したスープに、千葉産と小豆島産の醤油をブレンドしたタレを合わせ、ほんのりと甘味のある上品な味に仕上げている。

マグロラーメン(醤油) ¥970
魚河岸から仕入れた天然マグロのアラから取ったスープを生かすため、かんずいを使わない麺を使用。トッピングにはマグロの炙りチャーシューやマグロワンタンなどがのる

寿司職人の匠の技が光る マグロ尽くしのラーメン



太/角/ストレート 小松屋製麺 / 140g
小麦粉 醤油 仕上げ油 なし
こでり ー あっさり
種類 魚介(その他)

浅草開化楼と共同開発の全粒粉が香る極上太麺



太/角/ストレート 浅草開化楼 / 250g
小麦粉 醤油 仕上げ油 エビ油
こでり ー あっさり
種類 豚骨・魚介(煮干・鰹)

京成船橋 濃厚エビつけ麺 つけ麺 一頂

「麺屋 一路」(P64)の姉妹店。「麺を味わってもらいたい」というコンセプトは本店と同じだが、こちらでは麺の風味を生かした多彩なメニューがそろえる。エビの風味が満載の濃厚エビつけ麺のほか、ニンニクつけ麺 ¥820や、辛つけ麺 ¥850などもおすすめ。

濃厚エビつけ麺 ¥900
甘エビの頭やサクラエビの粉末がのるエビ尽くしの一杯。豚骨魚介の旨味に、富津の宮醤油と伊勢エビ油を合わせたタレが独特の風味を生む。加水率の高い麺はモチモチ食感
船橋市本町13-11 船橋フエイスビル1F 047-409-3221 区 不定時営業(準時) 05:00(カウンターのみ) 10:00(テイクアウト) 営業 ¥100(30分) 05:00(京成船橋駅南口) 05:00(船橋駅南口より徒歩1分)

【お詫びと訂正】

ラーメンWalker千葉2021のP97 D千葉エリアマップ内において、「蒙古タンメン中本千葉店」を指すポイント位置に誤りがございました。読者並びに「蒙古タンメン中本千葉店」様、関係各位に深くお詫びを申し上げます。

【誤】



【該当店舗のみ】



「蒙古タンメン中本千葉店」の正しい場所は下のマップになります。

【正】



【該当店舗のみ】

