

南陽市

ラーメン巡りの旅

制作：南陽高校市役所部  
令和8年 8月発行

地域の魅力を探究・発信している  
「南陽高校市役所部」がラーメンマップを作成しました

1

囲ろ川

か

わ

細

太

スープ

濃

薄

濃

こだわり

強

辛味噌

香り立つ辛味噌ラーメンはコクがありながら油っこさがなく、最後までおいしく味わえる一杯です。注文後にも餃子との相性も良く、丁寧な接客も地域で親しまれる理由です。

住所

南陽市桐塚1970-1  
0238-43-3073

営業日

火・水・木・金・土・日  
11:00～14:30  
定休日 月曜日

3

系柳

いと

やなぎ

細

太

スープ

濃

薄

濃

南陽市への思い

小

大

鳥中華

親鳥の旨み豊かなスープと自家製麺がこだわります。「ラーメンを通して南陽市を盛り上げたい」という店主の想いが詰まった一杯をぜひご賞味ください。

住所

南陽市二色根7-29  
0238-43-3608

営業日

月・火・水・金・土・日  
11:30～14:00、17:30～19:30  
定休日 木曜日

5

ふみよし

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主さんの元気さ

低

高

中華そば

店主こだわりのスープは具材と調和し、注いでから少し待つのがポイント。あっさりした中華そばはほろろチャーシューと中細ちぢれ麺が相性抜群！どのメニューにもそれぞれの美味しさがあり、店主のおすめは「あえて言うなら全部」です！

住所

南陽市赤湯853-17  
0238-40-3576

営業日

火・水・木・金・土・日  
11:30～14:00、17:30～23:00  
定休日 月曜日

7

来々軒

らい

けん

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

中華そば

毎日自家製麺を作っています。具材もすべて自家製です！あっさりとした昔ながらのスープに、脂ののったほろろのチャーシューがよく合います。ちぢれ麺がスープによく絡む、癖になる一杯です！

住所

南陽市桐塚1893  
0238-43-3164

営業日

スープなくなり次第終了  
月・水・木・金・土・日  
11:00～14:30、17:00～19:00  
定休日 火曜日 ※月曜日は夜営業なし

THANK YOU!

※部員が自分たちの足で取材に向えるエリア(赤湯・宮内・沖郷地区)のラーメン店を紹介しています。  
※店舗紹介に掲載しているチャート(題の太さなどの項目)は、部員の主観的なものであるため、予めご了承ください。

2

いもせ食堂

しよく

どう

細

太

スープ

濃

薄

濃

メニューの豊富さ

少ない

豊富

しょうゆラーメン

自家製ちぢれ麺が美味しい優しいラーメン。全部に手間を掛け、基本を大事にしたラーメンは、客の舌を唸らせて何度も足を運びたいくなります。セットメニューもありお腹いっぱい食べられます！

住所

南陽市桐塚1880-2  
0238-43-2357

営業日

月・土・日 11:00～14:30、17:30～19:20  
火・水・金 11:00～14:30  
定休日 木曜日

4

ふ手た作

ばり

麺

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

中華そば

何日間も熟成させた手揉み麺と、毎朝5時30分から手作りするこだわりのスープ。あっさりとした味わいで飲み干せる美味しさと、もちもちの熟成麺、柔らかなチャーシューが自慢の「中華そば」です。

住所

南陽市長岡637-2  
0238-43-5194

営業日

月・水・木・金・土・日  
11:30～15:30、18:00～20:00  
定休日 火曜日

6

麺や兼蔵

めん

けん

ぞう

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

鶏骨煮干(豚骨)ラーメン

温厚な店主が作る、中毒性のあるラーメン。おすめは飛魚煮干し豚骨ラーメンです。低温でじっくりと作り上げられたチャーシューに、シャキシャキのねばりのアクセントがきいて全体のバランスを大切に作られた極上のラーメンです。

住所

南陽市赤湯823-4  
0238-43-6006

営業日

月・火・木・金・土・日  
11:30～14:30、18:00～22:00  
定休日 水曜日

8

らーめん福

らー

めん

福

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の熱意

冷

熱

納豆辛味噌ラーメン

親方特製の納豆辛味噌ラーメンはまさに絶品。新感覚なのに納豆のおかげでまるやか。程よい辛さはヤミツキになります。ふとした瞬間また食べたいくなる...そんな一杯です！

住所

南陽市赤湯813  
0238-43-8888

営業日

火・水・木・金・土・日  
11:30～14:00、18:00～22:00 11:30～14:00  
定休日 水曜日

OUR CHARACTER

私たちがデザインしました！

名前：ボメすけ  
好きな食べ物：辛味噌ラーメン  
趣味：ラーメン巡り  
好きな言葉：犬も歩けば麺をすする

OUR ACTIVITY

「南陽高校市役所部」は、南陽市役所と山形県立南陽高等学校が共同して立ち上げた高校生主体のまちづくりプロジェクトです。私たちは、南陽市の魅力をより広く発信することと目的に、SNS投稿や商品開発、マップ制作、イベント企画などに挑戦しています！

9

龍上海

りゅう

しやん

ほん

てん

細

太

スープ

濃

薄

濃

ちぢれ度

ちぢれ

ストレート

赤湯からみラーメン

昭和33年創業。「赤湯からみラーメン」発祥の老舗。煮干しなどの魚介と豚骨の旨味を凝縮した濃厚スープに特製辛味噌をのせ、滑らかなコクと辛味の変化を楽しめます。刺激的なスープにもモチモチ食感の太手揉みちぢれ麺が絶妙に絡みます。

住所

南陽市二色根6-18  
0238-43-2952

営業日

月・火・木・金・土・日  
11:30～19:00  
定休日 水曜日

11

中華そば 南陽店

ちゅう

か

みん

やん

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の自信

無

有

醤油ラーメン

初代金ちゃんの味を引き継ぐラーメン店。手作りにこだわる平打ちのちぢれ麺で、つるつる、もちもちとした弾力が楽しめます。あっさりとしたスープで、昔ながらの味わいを大切にしたい、幅広い世代に愛される一杯です。

住所

南陽市宮内2716-1  
080-5224-3477

営業日

火・水・木・金・土・日  
11:00～14:00  
定休日 月曜日

13

まるひろ

しよく

どう

食

堂

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

辛味噌ラーメン

化学調味料をできるだけ使わず素材の味を大切にしたいラーメンがこだわります！お客さんの笑顔を大切にしたい一杯を丁寧に作っています！人気の辛味噌ラーメンは、辛味噌を少しずつ溶かすことで味の変化を最後まで楽しめます！

住所

南陽市宮内1017-4  
0238-47-4420

営業日

月・火・水 11:00～14:30  
金・土・日 11:00～14:30、17:30～19:30  
定休日 木曜日

15

麺屋葵

めん

や

あおい

細

太

スープ

濃

薄

濃

辛味

弱

強

担々麺

「手間暇が最高の調味料」をモットーに、自家製にこだわる麺屋葵。名物の担々麺は、辛さと胡麻のコク、スープの旨みが絶妙に調和した一品です。自家製にこだわった、ここぞしか味わえない一杯をぜひ堪能してみてください。

住所

南陽市宮内4549-2  
0238-49-7535

営業日

火・水・木・金 7:00～9:00、11:00～14:00、18:00～20:30  
土 7:00～9:00、10:30～14:10、18:00～20:30  
日 10:30～14:10 定休日 月曜日

17

そば処 みるく庵

そば

ど

みる

く

あん

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の雰囲気

温厚

優しい

肉中華

一口飲めば、思わずほっとする優しいスープ。蕎麦のかえし醤油に砂糖とみりんの柔らかな甘みが溶け合い心まで包み込まれるような味わいです。店主の温かな人柄が伝わる、唯一無二の一杯です。

住所

南陽市鍋田1985-1  
0238-43-8669

営業日

火・水・日 11:00～15:00  
木・金・土 11:00～15:00、17:00～19:15  
定休日 月曜日

19

らあ麺華堂

めん

か

ほう

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

旨辛みそ豚骨ラーメン

温厚な店主が作る旨辛みそ豚骨ラーメンは、シャキシャキ野菜とにんにくの効いた辛味噌が特徴的です。スープがよく絡むちぢれ麺と辛味噌豚骨が相性抜群で、何度も味わいたくなる一杯です。旨味あふれる味わいをぜひご賞味ください。

住所

南陽市郡山945-2  
080-2865-5324

営業日

火・水・木・金・土・日  
11:00～14:30、16:30～19:00  
定休日 月曜日

10

一竜

いち

りゅう

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

もやしそば

館によって麺にスープがよく絡み、味がしっかりと感じられます。一方で、後味がさっぱりしているため、若者からお年寄りまで楽しめます。さらに、チャーハンおにぎりが付いてくるため、味を変えながら最後まで美味しく味わえます。

住所

南陽市宮内2833-106  
0238-47-4248

営業日

月・火・水・木・金・土・日  
11:00～14:00  
不定休

12

ハイラーめんデス

み

やう

てん

細

太

スープ

濃

薄

濃

店長の開き

上級

達人

マーボーめん

昭和レトロな宮内店は毎朝の1杯に人気。職人が美味しく作っている「マーボ-めん」は、香ばしいネギと熱々の餡が特徴、あっさり醤油スープに絶妙にマッチし、最後まで出来立ての熱々を楽しめます！

住所

南陽市宮内1021  
0238-47-5755

営業日

11:00～14:00、17:30～23:00  
不定休

14

三浦屋

み

うら

や

細

太

スープ

濃

薄

濃

地域密着

密着

超密着

中華そば

創業は昭和29年。親子二代に渡って受け継がれてきた一杯。自然な美味しさとほっとする味わいがどこか懐かしさを感じさせてくれます。優しい変わらない味で長年愛されています。

住所

南陽市宮内2872-4  
0238-47-2440

営業日

月・火・水・金・土・日  
11:30～14:00  
定休日 木曜日

16

ラーメン 正吾さん

らー

めん

しょう

ご

さん

細

太

スープ

濃

薄

濃

店主の性格

元気

温厚

味噌つけ麺

受け継がれてきた味とこだわりを大切に、一杯一杯心を込めて提供しています。濃厚な味噌スープに細麺が絶妙に絡み、食べ進むほど、やみつきになる味わい。人気の味噌つけ麺を、ぜひ一度味わってください。

住所

南陽市宮内137  
0238-49-8222

営業日

月・水・木・金・土・日  
11:30～14:30 17:30～19:15  
定休日 火曜日

18

麺屋 幸来軒

めん

や

らい

けん

細

太

スープ

濃

薄

濃

常団気

堅

柔

中華そば

両親が営んでいた店を継ぎたいという思いから、美術教師を務めて店を継いだラーメン店です。あっさりとした優しい味わいのスープに、細めながらコシのある麺と味付け控えめのチャーシューが調和した、幅広い世代に親しまれる一杯です！

住所

南陽市郡山1209-2  
0238-43-3608

営業日

月・火・木・金・土・日  
11:00～14:00  
定休日 水曜日

20

らーめん 囲ろ川

らー

めん

い

ろ

川

細

太

スープ

濃

薄

濃

辛さ

ちひ

辛

辛味噌ラーメン

辛味噌ラーメンがおすすめのラーメン店。中太ちぢれ麺にスッパリとしたスープとの相性が抜群です！今日も来てくれる人のために「これだ！」という味をお届けしています。

住所

南陽市蒲生田885  
0238-45-3493

営業日

月・水・木 11:30～15:00  
土・祝 11:00～15:00  
定休日 火曜日