



信州上田名物「美味だれ（おいだれ）焼き鳥」が様々なメディアに取り上げられ、地元での認知度も高まってきています。そのご当地グルメの新しい可能性を求めて、皆様ご存知の「信州ラーメン四天王」がラーメンの分野で「美味だれ（おいだれ）」に挑戦しました。

「地域の味をラーメンで表現する」をテーマに、四天王の系列4店の上田店店長が取り組んだ今作。上田市内の4店舗で試行錯誤のうえ完成したそれぞれの美味だれラーメンを食べ歩いてみよう！

スタンプラリーも同時開催中！4店制覇でオリジナルどんぶりもGET！



信州ラーメン四天王プロデュース

美味だれラーメン完成！



上田らあめん 焼き鳥

主役は“鶏”で、焼き鳥をおかず、麺を食べる感覚。和（あ）え麺風のラーメンで、ニンニク味がしっかりついた鶏肉と麺、青ネギ、白髪ネギ、モヤシを混ぜ合わせて食べるのがおすすめ。うどん風の麺は、太くてもっちりしていて食べ応えあり。

美味だれ 和え麺

800円

上田らあめん は ち
 住 上田市古里1922-13
 休 無休
 ☎ 0268-22-8918
 営 11:30~15:30/17:00~22:00

店主 内堀 慎護

おおぼし

つけめんスタイルで、“美味だれ”はスープに生かした。鶏白湯のスープは、鶏のうまみとニンニクのバランスが絶妙で、中太の平打ち麺によく絡む。ニンニクを引き出す部分と抑える部分のバランスが難しかったと店主は語る。添えられた鶏チャーシューにも美味だれがかけられている。

美味だれ 鶏つけそば

790円

おおぼし
 住 上田市上田1354-1
 休 無休 ☎ 0268-26-2690
 営 11:30~15:00/17:30~22:30 (Lo)

店主 宮原 啓一

junk noodle F.B.I

トッピングした「美味だれ焼き鳥」が存在感を放つ。市内「るり家」からアドバイスをもらい、ラーメンに合わせてアレンジした。鶏スープにもんにくが使われ、麺をすすると、口の中にんにくの香りが広がる。シメジ、マイタケなどヘルシーな食材を使うのは、女性店長らしいアイデア。

美味だれ ラーメン

800円

junk noodle F・B・I
 住 上田市材木町2-3-1
 休 月曜日
 ☎ 0268-26-9777
 営 11:00~15:00/17:30~22:00

店主 中里 清美

元祖信州特濃 つけそば・中華そば ゆいが

最初はオーソドックスな坦々麺だが、メンマ、チャーシュー、ニンニクなどとあえた辛みそや、トッピングにかけられた“美味だれ”をスープに溶かしながら食べると、味の変化を楽しみながら食べられる。今まで食べたことない新しい提案をしたかった、と店主は語る。

美味だれ 坦々麺

780円

元祖信州特濃つけそば・中華そば ゆいが
 住 上田市秋和352-6
 休 無休
 ☎ 0268-21-8889
 営 11:00~22:00

店主 二本 俊介