

和歌山 ラーメン 広域まっぷ

21 中華そば まるき
☎073-447-9557
和歌山市和歌浦南1-1-3
営/17:00~翌1:00
休/月曜
シンプルで濃厚な醤油味の中華そば(600円)は、ストリート趣との一体感も抜群。奥深さを感じて。

22 おぶくろの店 みち
☎073-444-9920
和歌山市紀三井寺672 2F 紀三井寺1F
営/17:00~23:00
休/不定休
豚骨&鶏ガラを合わせた中華そば(550円)は、昔ながらのすっきり味。キムチラーメンなどもあり。

23 正善
☎073-461-1739
和歌山市西川591-1
営/11:00~21:00(OS20:45)
休/水曜、第3水曜、1月1~3日
しっかり豚骨系ながら、まろやかで柔らかい味の中華そば(700円)は飲み干せる優しい味わい。

24 中華そば まるだいい
☎073-447-3100
和歌山市西浜3-7-58
営/11:00~22:00(OS21:30)
休/無休
厳選した国産豚骨100%使用の中華そば(700円)は細麺とも好相性。昼はネギ大盛り、夜は替え玉が無料に!

25 丸三そば
☎073-444-1971
和歌山市塩屋G-2-88
営/11:00~21:00
休/日曜、12月31日~1月4日
豚骨と鶏ガラをベースに根野菜を加えて甘みを持たせた中華そば(700円)は、チャーシューも美味。

26 中華そば 丸田屋 次郎丸店
☎073-480-1245
和歌山市次郎丸76-3
営/11:00~翌0:00(OS23:30) 休/無休
まろやか豚骨醤油味の中華そば(700円)は老若男女から支持。たまごめし(250円)も好評。

27 こだわりのやぐらラーメン 西ノ庄店
☎073-455-4035
和歌山市西庄378-1 営/11:00~22:00(OS21:45) ※売切次第終了 休/元旦
地元素材にこだわり、本格豚骨醤油のスープともちもちの麺が揃ったパチのある中華そば(650円)。

28 味千拉麺 和歌山北インター店
☎073-461-3567
和歌山市田屋105
営/11:00~15:00、17:00~21:30
※月曜は昼の部のみ営業 休/不定休
熊本ラーメンにこだわりながら新しい味に挑戦する同店。味千ラーメン(660円)、バイク麺が人気。

29 一富士
☎073-444-1241
和歌山市紀三井寺672
営/10:00~16:00 ※売切次第終了
休/不定休
たちーめん(734円)は、和風だしにラー油のピリ辛感と豚バラの旨味がじわ〜と染みる名物。

30 休暇村紀州加太
☎073-459-0321
和歌山市深山483
営/11:30~14:00(OS13:30) ※レストラン
休/無休
しらす丼付の豚ラーメン(1200円)は、麺のダシでとった背割スープが旨味にあふれて美味。

31 グリーンコーナー 本店
☎080-4293-1909
和歌山市出島48-1
営/11:00~23:00(OS22:30)
休/1月1~3日

32 グリーンコーナー 築地橋店
☎073-424-5117
和歌山市海津町1-1
営/11:00~22:30(OS22:00)
休/正月

33 グリーンコーナー イオンモール店
☎073-453-0220
和歌山市中宇橋谷573
営/9:00~21:00(OS20:30)
休/無休
和歌山のソルフード・てんかけラーメン(370円)。あっさりスープに天かすの旨味はクセに!

34 大八ラーメン
☎073-452-3295
和歌山市北島55-2
営/11:00~13:30
休/月曜
鶏ガラと自家栽培野菜を炊き込んだヘルシーなスープが自慢のしょうゆラーメン(550円)が人気。

35 麺屋 鳥見本
☎073-496-4031
和歌山市六十谷18-1
営/11:00~15:00、17:00~21:00
休/火曜
人気の特濃ラーメン 塩(800円)は、超濃厚だけど意外とあっさり。自家製麺との絡みも抜群!

36 ぱり嗎 ぱりうま 和歌山四ヶ郷店
☎073-488-7318
和歌山市加納204-2
営/11:00~翌0:00(OS23:45)
休/無休

37 ぱり嗎 ぱりうま 和歌山新堀店
☎073-494-4851
和歌山市手平6-108-1
営/11:00~翌1:00(OS翌0:30)
休/無休

38 ぱり嗎 ぱりうま 和歌山紀三井寺店
☎073-488-7168
和歌山市毛見12-11
営/11:00~翌0:00(OS23:45)
休/無休
国産豚骨、鶏骨肉を長時間炊き出したトロ炊きスープのぱり嗎(702円)。さらに濃厚なばいももあり。

39 まる花ラーメン
☎073-474-7041
和歌山市出島273-4
営/11:00~20:00 ※月曜は~17:00
※売切次第終了 休/火曜、第1月曜
濃厚スープにはうれん瓜、うずら玉子、のりなどがのった横浜家系。塩豚骨と醤油豚骨(共に650円)。



これを見れば、食べたくなる!



和歌山ラーメン
動画は
こちらから

和歌山ラーメンの
お土産を買うならこちら!

和歌山市観光土産品センター

和歌山市一番丁3(わかやま歴史館1階)
TEL.073-435-1184
営/9:00~18:00(3月~11月)、
9:00~17:00(12月~2月)
休/12月29日~31日

和歌山ラーメン味めぐりまっぷ

発行: (一社) 和歌山市観光協会

〒640-8146 和歌山市一番丁3番地
TEL.073-433-8118 FAX.073-433-8555

和歌山市 観光 検索
http://www.wakayamakanko.com



和歌山市の
おいしい
ラーメン店が
勢ぞろい!

和歌山
ラーメン
味めぐりまっぷ

伝統の中華そば 豚骨醤油味
しょうゆメイン/とんこつメイン
店主の個性が光る!
こだわりの一杯



保存版

和歌山ラーメンとは？

和歌山には昔ながらの豚骨醤油味の中華そばと、店主こだわりのラーメンの2種類があります。老舗ならではの伝統の味から、個性が際立つ珠玉の一杯まで、あらゆる味わいのラーメンが楽しめます。

和歌山中華そば ルーツは 屋台から

和歌山中華そばは、昭和中期、和歌山市内での屋台営業が始まり。当時の繁華街・車庫前駅近辺には何軒もの屋台が軒を連ね、競い合うよう賑わいました。やがて屋台は市内各地で店舗となり、現在の中華そば文化を作り上げました。

必見！和歌山中華そば 基本五原則

- 一、和歌山中華そばのスープは豚骨醤油味である！
- 一、基本の具は、チャーシュー、メンマ、ネギ、カマボコ。ただしお店によって多少のアレンジあり！
- 一、麺は、細麺・ストレート・やや柔らかめ。ゆで加減は、オーダー時に伝えるべし！
- 一、卓上の早なれ寿司、ゆで玉子は有料。食べた分だけ最後に支払う「自己申告制」だ！
- 一、水はセルフだ！

※店舗により異なります。

スープ



豚骨醤油味が和歌山中華そばの特徴。醤油風味が強い「しょうゆメイン」、豚骨味がまろやか、または濃厚な「とんこつメイン」があります。

早なれ寿司



塩漬けにしたサバを酢飯にのせ、アセの薬油風味が強い「しょうゆメイン」、豚骨味がまろやか、または濃厚な「とんこつメイン」があります。

自己申告制



中華(中華そば)と、早なれ寿司、ゆで玉子と一緒に食べるのが地元流。お勘定の時は、自分の食べた寿司とゆで玉子の数を自己申告するのがルールです。



1 福井食堂
☎073-433-4722
和歌山市新難波71
営/11:00~20:00(OS19:30)
休/月曜、火曜、不定休日あり
創業70年の老舗食堂で人気の中華そば(並/550円)は、あっさり味の豚骨醤油味が食べやすい！

2 中華そば まるよう
☎073-423-5754
和歌山市難波120
営/11:00~14:00、16:00~21:00
休/木曜
昔ながらの製法、味を守り続ける老舗の中華そば(600円)、ネギ中華そば(700円)が人気。

3 本家アロチ
☎073-432-3313
和歌山市友田町2-50
営/17:30~OS翌3:00
休/日曜
先代が屋台から始めて60年以上経つ、中華そばの元祖。豚骨醤油味の中華そば(650円)。

4 中華そば まる豊
☎073-423-2967
和歌山市本町9-28
営/11:00~22:00
休/火曜、水曜
「地盤沈下で傾いている店」で有名な店が移転。すっきり味の中華そば(700円)をどうぞ。

5 中華そば まるみ
☎073-424-6065
和歌山市中之島525
営/18:00~翌2:00(OS翌1:45)
休/月曜
8時間煮込んだ豚骨醤油の中華そば(650円)はやや細めであっさり味。ホルモンラーメンも人気！

6 井出商店
☎073-424-1689
和歌山市田中町4-84
営/11:30~23:30
休/木曜
とんこつ系系中華そばの元祖。中華そば(700円)は程良きまろやかでバランス良好な味わい。

7 中華そば丸田屋
☎073-423-1245
和歌山市北新6-35-1
営/11:00~翌3:00(OS翌2:30) 休/無休
まろやか豚骨醤油味の中華そば(700円)は老若男女から支持。たまごめし(250円)も好評。

8 清乃 近鉄店
☎073-433-1122(代)
和歌山市友田町5-18 近鉄百貨店和歌山店B1F
営/10:00~19:00(OS18:40) ※売切次第終了
休/近鉄百貨店和歌山店に準ずる
醤油ダレが強く濃厚な味わいがまらない和歌山ラーメン(750円)が人気。ヒリ辛のREDもオススメ。

9 おぶくろの味 あがた
☎073-431-8404
和歌山市友田町2-52
営/17:00~翌5:00(OS翌4:30)
※日曜は18:00~翌1:00(OS翌0:30) 休/不定休
一番だしのスープが優しい和風ラーメン(税別800円)は生髪、天かすを入れると旨味がアップ！

10 京橋 幸太郎
☎073-432-9399
和歌山市本町1-1 サンケイビルB1F
営/11:00~深夜0:00 ※以降は店主の幸ちゃんが眠るまで 休/無休 ※年数日臨時休業の場合あり
日本料理人ならではの繊細な味覚を生かし、独自の調理法で創る絶品の幸太郎らーめん(700円)。

11 中国酒家くうくう
☎073-428-0099
和歌山市元寺町2-13 営/17:00~翌0:00
※日曜・祝日は11:30~14:00、17:00~23:00 休/不定休
人気のくうくう(税別800円)は、あっさりスープにビシッと辛味が絶妙にマッチ！トッピングも豊富。

12 中華飯店 香来
☎073-426-1881
和歌山市美園町5-61 和歌山ミオB1F
営/10:00~22:00(OS21:30)
休/無休 ※和歌山ミオに準ずる
蜀ガラにビシッと辛の自家製肉みそを効かせた香来麺(780円)。シャキシャキの炒め野菜がたまらない！

13 幸龍創房
☎073-424-3611
和歌山市雄賀屋東町東丁64
営/11:00~20:00
休/日曜、祝日
写真は海老味噌ラーメンチャーシュートッピング(税別980円)！1110食限定であと少し豚骨醤油も登場！

14 麺屋 ひしお 本店
☎073-423-6330
和歌山市半町45 営/11:00~14:30(OS14:15)、17:30~翌0:00(OS23:30)
※スープがなくなり次第終了 休/月曜
和歌山産の湯浅醤油を使った、醤油の風味と香りが生きた紀州湯浅吟醸醤油ラーメン(680円)を。

15 麺屋 ひしお JR駅前店
☎073-499-7719
和歌山市美園町5-7-12
営/11:00~14:30(OS14:15)、18:00~翌0:00(OS23:30)
休/日曜
和歌山産の湯浅醤油を使った、醤油の風味と香りが生きた紀州湯浅吟醸醤油ラーメン(680円)を。

16 ラーメン ① 丸い 中之島本店
☎073-427-2662
和歌山市中之島2323
営/18:00~翌2:00 ※土曜は19:00~翌3:00 休/日曜
和歌山産の湯浅醤油を使った、醤油の風味と香りが生きた紀州湯浅吟醸醤油ラーメン(680円)を。

17 ラーメン ① 丸い 十二番丁店
☎073-425-6678
和歌山市十二番丁87 ルシャート十二番丁1F
営/11:00~21:00(OS20:45)
休/年末年始
こんもりネギが自慢のラーメン(750円)は、豚骨をじっくり煮込んだ旨味を引き出したスープが絶品！

18 まるしげ中華そば店
☎073-473-0190
和歌山市奥田177
営/11:30~13:30、18:00~翌1:00
※売切次第終了 休/月曜、火曜
あらゆる食材をじっくり煮込んだスープが自慢の中華そば(700円)は、昔ながらの昭和のラーメン。

19 丸美商店
☎073-426-1231
和歌山市美園町5-61 和歌山ミオB1F
営/10:00~22:00(OS21:30)
休/無休 ※和歌山ミオに準ずる
豚骨と蜀ガラでじっくり煮込んだスープに細麺が絡む中華そば(680円)は、万人に愛される一杯。

20 龍王亭
☎073-431-2086
和歌山市美園町4-82
営/11:30~15:00、17:00~23:00
休/月曜(祝日の場合営業)
柔らかな口溶けの豚角煮がおいしいトナーラーメン(850円)は、スープの旨さと相まった一杯。