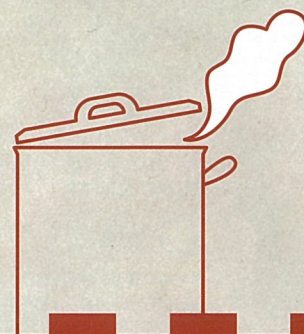




和歌山市  
好吃的  
拉面店  
琳琅满目

# 山歌和 拉面

## 巡味地图



简体字版

传统的中华面 / 猪骨酱油味  
以酱油味为主 / 以猪骨味为主  
体现了店主的个性特色  
非常考究的一碗



保存版

TAKE FREE

# 和歌山拉面的特征

和歌山拉面主要为分两种流派。一种是传统性的猪骨酱油也被叫做“中华面”。还有一种是各家店主推出的特色拉面。从老铺才有的传统口味到体现店主个性的特色口味、应有尽有。



## 和歌山中华面起源于排档

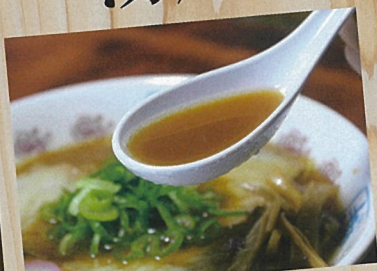
和歌山中华面起源于昭和中期(1945~1965),由和歌山市内小排当起家。当时的繁华街—车库前车站周边有好几个排档卖拉面,一个比一个卖得热闹。不久这些摊主各自在市内各地开店营业,创造了现在的中华面(和歌山拉面)文化。

## 入门者必看! 和歌山中华面的五个基本知识

- 和歌山中华面的汤底是猪骨酱油口味。
- 基本配料为叉烧、笋、葱花、鱼板。但各家店都多少有些不一样。
- 面条细而直还稍微有点儿软。面条的软硬在点面时可以指定。
- 桌上的鲭鱼寿司、白煮蛋要另付钱。吃完结帐时以“自己申报”形式告诉店员吃了多少就可。
- 茶水自己取!

※但不一定每家店的服务形式都一样。

### 汤底



猪骨酱油是和歌山中华面的最大特征。以酱油风味为主的“酱油猪骨”，还有是以圆滑浓稠猪骨风味为主的“猪骨酱油”。

### 鲭鱼寿司



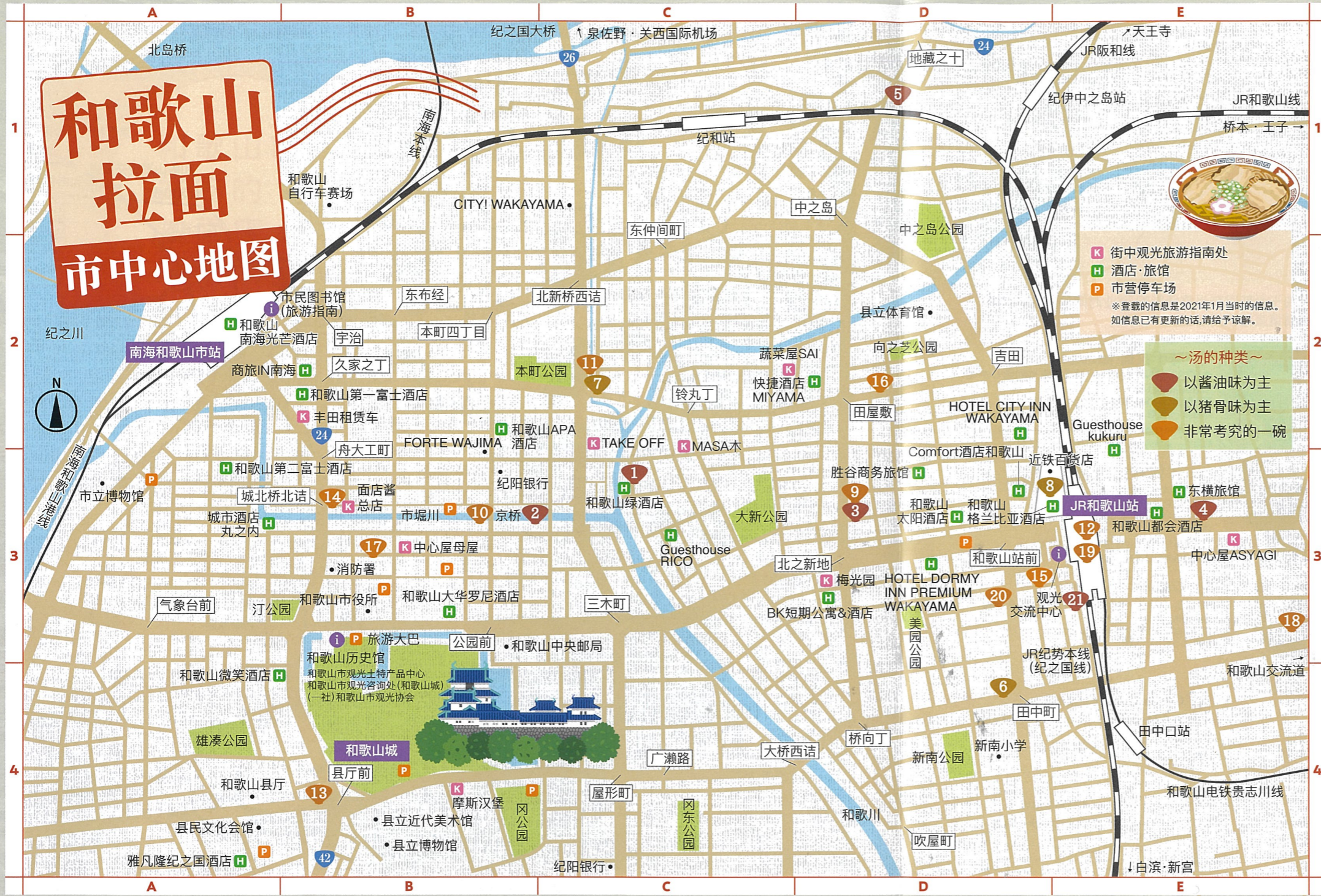
盐腌的鲭鱼叠在醋饭上，然后用竹叶包起来的和歌山名特产“早寿司”。酸甜恰好的早寿司和猪骨酱油拉面一起吃，非常爽口对味。

### 自己申报制



吃中华面时，和早寿司、白煮蛋一起吃是和歌山流的吃法。吃完付钱时自己申报吃了几个寿司、白煮蛋就可，这也是和歌山流。

# 和歌山拉面 市中心地图



街中观光旅游指南处  
酒店·旅馆  
市营停车场

※登載的信息是2021年1月当时的信息。  
如信息已有更新的话,请给予谅解。

~汤的种类~  
以酱油味为主  
以猪骨味为主  
非常考究的一碗

- 10 京桥 幸太郎 京橋 幸太郎** map B-3  
 ☎073-432-9399  
 和歌山市本町1-1 サンケイ京橋ビル地下1F  
 营业时间:11:00~凌晨1:00 (限于平日14:30~17:30休息)  
 休息日:周一※有临时休息  
 拉面居酒屋不仅拉面好吃,日本料理40年的老  
 厨司店主还亲自钓鱼烹调的料理也很美味。
- 11 中国酒家 KUKU 中国酒家** map C-2  
 ☎073-428-0099  
 和歌山市元寺町2-13  
 营业时间:17:00~凌晨0:00  
 ※周日、节假日:11:30~14:00、17:00~23:00营业  
 休息日:不定期  
 人气的KUKU拉面,清淡的汤底与微辣的肉  
 糜搭配得天衣无缝!其他配菜也相当丰富。
- 12 中华料理店 香来 中華飯店 香来** map E-3  
 ☎073-426-1881  
 和歌山市美園町5-61 和歌山ミオ地下1F  
 营业时间:10:00~22:00(OS21:30)  
 休息日:无休※按照和歌山MIO的休息日  
 鸡骨熬的汤底里加自家制微辣肉糜的香来面,  
 清脆口感的蔬菜配菜,会使您回味无穷!
- 13 幸龙创房 幸龍創房** map B-4  
 ☎073-424-3611  
 和歌山市雑賀屋町東ノ丁64  
 营业时间:11:00~20:00  
 休息日:周日、固定节假日  
 照片是虾子酱油拉面配叉烧。一天限卖10餐的  
 飞鱼干猪骨酱油口味拉面也已亮相。
- 14 面店 酱总店 麵屋 ひしお 本店** map B-3  
 ☎073-423-6330  
 和歌山市ト半町45  
 营业时间:11:00~14:30(OS14:15)、17:30~23:00(OS22:30)  
 休息日:周一※汤底卖完关门
- 15 面店 酱 JR和歌山站前分店 麵屋 ひしお JR駅前店** map E-3  
 ☎073-423-6330  
 和歌山市美園町5-7-12  
 营业时间:11:00~14:30(OS14:15)、18:00~0:00(OS23:30)  
 休息日:不定期※汤底卖完关门  
 和歌山产汤浅酱油使纪州汤浅吟酱油拉面更  
 突出其酱油的香醇与美味。
- 16 丸一拉面 中之岛本店 ラーメン 丸一 中之島本店** map D-2  
 ☎073-427-2662  
 和歌山市中之島2323 营业时间:18:00~1:00 休息日:周日
- 17 丸一拉面 十二番丁店 ラーメン 丸一 十二番丁店** map B-3  
 ☎073-425-6678  
 和歌山市十二番丁87 ル・シャトー十二番丁1F  
 营业时间:11:00~21:00(OS20:45)※周日11:00~17:00(OS17:00)营业  
 休息日:年末年初  
 最推荐的葱花清面的拉麵。  
 猪骨熬出的精华,绝品的汤底,非常人气。
- 18 丸繁中华面店 まるしげ中華そば店** map E-3  
 ☎073-473-0190  
 和歌山市太田3丁目1-20 鈴木ビル1F  
 营业时间:11:30~14:00、18:00~午夜0:00  
 休息日:周一、周二  
 女孩子一个人也不会觉得难进的面店。
- 19 丸美商店 丸美商店** map E-3  
 ☎073-426-1231  
 和歌山市美園町5-61 和歌山ミオ地下1F  
 营业时间:10:00~22:00(OS21:30)  
 休息日:无休※按照和歌山MIO的休息日  
 用猪骨跟鸡骨慢慢熬出的汤底与细面的完美融合,  
 是受万人爱戴的一碗。
- 20 龙王亭 龍王亭** map D-3  
 ☎073-431-2086  
 和歌山市美園町4-82  
 营业时间:11:30~15:00、17:00~23:00  
 休息日:周一(逢国定假日照常营业)  
 招牌面的东坡肉面的东坡肉入口即化,  
 美味汤底跟面条搭配得非常对口味。
- 21 多田屋 多田屋** map E-3  
 ☎073-422-2276  
 和歌山市美園町5丁目11-18  
 营业时间:9:00~22:00  
 休息日:八月份两天,年始一月份三天  
 以酱油风味为主的酱油猪骨拉面,清爽的汤头与  
 细面搭配绝妙,是爽口的一碗。当下酒菜也不错

**1 福井食堂 福井食堂** map C-3  
 ☎073-433-4722  
 和歌山市新雑賀町1  
 营业时间:11:00~20:00(OS 19:30)  
 休息日:周一、二、不定期休  
 创业七十周年老铺食堂的人气中华面,  
 相对来说是比较清淡的猪骨酱油,很爽口。

**2 丸京中华面 中華そば 丸京** map C-3  
 ☎073-423-5754  
 和歌山市雑賀町120  
 营业时间:11:00~14:00、16:00~21:00  
 休息日:周四  
 保持传统作法,传统口味的中华面。  
 香葱面很有人气!

**3 本家新内丸高中华面 本家 新内丸 高中华面** map D-3  
 ☎073-432-3313  
 和歌山市友田町2-50  
 营业时间:17:30~OS凌晨3:00  
 休息日:周日  
 从路边的面条摊子开始至今已有60年历史,  
 是中华面的元祖。酱油猪骨口味的中华面。

**4 中华面 MARUTOYO 中華そば 丸丸豊** map E-3  
 ☎073-488-1133  
 和歌山市黒田2-2-4 リエス和歌山駅前1F  
 营业时间:11:00~15:00、18:00~23:00  
 休息日:周日  
 猪骨酱油风味,是典型的和歌山拉面。  
 猪骨汤头不腻而顺滑,非常爽口。

**5 中华面 MARUMI 中華そば 丸丸み** map D-1  
 ☎073-424-6065  
 和歌山市中之島525  
 营业时间:18:00~凌晨2:00(OS凌晨1:45)  
 休息日:周一  
 花8个小时熬制的猪骨酱油汤头中华面。  
 面条微甜口味清爽,内脏拉面最人气!

**6 井出商店 井出商店** map D-4  
 ☎073-424-1689  
 和歌山市田中町4-84  
 营业时间:11:30~23:30  
 休息日:周四  
 猪骨流派中华面的元祖。  
 圆滑的面条跟汤头的组合绝妙对口味。

**7 中华面 丸田屋 布拉克里丁店 中華そば丸田屋 ぶらくり丁店** map C-2  
 ☎073-423-1245  
 和歌山市北新5-35-1  
 营业时间:11:00~凌晨3:00(OS凌晨2:30)  
 休息日:无休  
 看上去浓稠吃起来清淡,  
 受当地男女老少爱戴的中华面。

**8 清乃 近铁店 清乃 近鉄店** map E-3  
 ☎073-433-1122 (这是近铁百货店的代表电话号码)  
 和歌山市友田町5-18 近鉄百货店和歌山店地下1F  
 营业时间:10:00~19:00(OS18:40)※面条一售完就关门  
 休息日:按照近铁百货店的休息日  
 浓厚甜香的酱油口味汤底能让您过瘾。  
 是非常人气的和歌山拉面。微辣也很棒!

**9 家庭菜 AGATA おぶくろの味 あがた** map D-3  
 ☎073-431-8404  
 和歌山市友田町2-52  
 营业时间:6:00~凌晨4:00  
 休息日:周日  
 日式高汤的拉面,加上姜、面酥,美味倍增!

**10 京桥 幸太郎 京橋 幸太郎** map B-3  
 ☎073-432-9399  
 和歌山市本町1-1 サンケイ京橋ビル地下1F  
 营业时间:11:00~凌晨1:00 (限于平日14:30~17:30休息)  
 休息日:周一※有临时休息  
 拉面居酒屋不仅拉面好吃,日本料理40年的老  
 厨司店主还亲自钓鱼烹调的料理也很美味。

**11 中国酒家 KUKU 中国酒家** map C-2  
 ☎073-428-0099  
 和歌山市元寺町2-13  
 营业时间:17:00~凌晨0:00  
 ※周日、节假日:11:30~14:00、17:00~23:00营业  
 休息日:不定期  
 人气的KUKU拉面,清淡的汤底与微辣的肉  
 糜搭配得天衣无缝!其他配菜也相当丰富。

**12 中华料理店 香来 中華飯店 香来** map E-3  
 ☎073-426-1881  
 和歌山市美園町5-61 和歌山ミオ地下1F  
 营业时间:10:00~22:00(OS21:30)  
 休息日:无休※按照和歌山MIO的休息日  
 鸡骨熬的汤底里加自家制微辣肉糜的香来面,  
 清脆口感的蔬菜配菜,会使您回味无穷!

**13 幸龙创房 幸龍創房** map B-4  
 ☎073-424-3611  
 和歌山市雑賀屋町東ノ丁64  
 营业时间:11:00~20:00  
 休息日:周日、固定节假日  
 照片是虾子酱油拉面配叉烧。一天限卖10餐的  
 飞鱼干猪骨酱油口味拉面也已亮相。

**14 面店 酱总店 麵屋 ひしお 本店** map B-3  
 ☎073-423-6330  
 和歌山市ト半町45  
 营业时间:11:00~14:30(OS14:15)、17:30~23:00(OS22:30)  
 休息日:周一※汤底卖完关门

**15 面店 酱 JR和歌山站前分店 麵屋 ひしお JR駅前店** map E-3  
 ☎073-423-6330  
 和歌山市美園町5-7-12  
 营业时间:11:00~14:30(OS14:15)、18:00~0:00(OS23:30)  
 休息日:不定期※汤底卖完关门  
 和歌山产汤浅酱油使纪州汤浅吟酱油拉面更  
 突出其酱油的香醇与美味。

**16 丸一拉面 中之岛本店 ラーメン 丸一 中之島本店** map D-2  
 ☎073-427-2662  
 和歌山市中之島2323 营业时间:18:00~1:00 休息日:周日

**17 丸一拉面 十二番丁店 ラーメン 丸一 十二番丁店** map B-3  
 ☎073-425-6678  
 和歌山市十二番丁87 ル・シャトー十二番丁1F  
 营业时间:11:00~21:00(OS20:45)※周日11:00~17:00(OS17:00)营业  
 休息日:年末年初  
 最推荐的葱花清面的拉麵。  
 猪骨熬出的精华,绝品的汤底,非常人气。

**18 丸繁中华面店 まるしげ中華そば店** map E-3  
 ☎073-473-0190  
 和歌山市太田3丁目1-20 鈴木ビル1F  
 营业时间:11:30~14:00、18:00~午夜0:00  
 休息日:周一、周二  
 女孩子一个人也不会觉得难进的面店。

**19 丸美商店 丸美商店** map E-3  
 ☎073-426-1231  
 和歌山市美園町5-61 和歌山ミオ地下1F  
 营业时间:10:00~22:00(OS21:30)  
 休息日:无休※按照和歌山MIO的休息日  
 用猪骨跟鸡骨慢慢熬出的汤底与细面的完美融合,  
 是受万人爱戴的一碗。

**20 龙王亭 龍王亭** map D-3  
 ☎073-431-2086  
 和歌山市美園町4-82  
 营业时间:11:30~15:00、17:00~23:00  
 休息日:周一(逢国定假日照常营业)  
 招牌面的东坡肉面的东坡肉入口即化,  
 美味汤底跟面条搭配得非常对口味。

**21 多田屋 多田屋** map E-3  
 ☎073-422-2276  
 和歌山市美園町5丁目11-18  
 营业时间:9:00~22:00  
 休息日:八月份两天,年始一月份三天  
 以酱油风味为主的酱油猪骨拉面,清爽的汤头与  
 细面搭配绝妙,是爽口的一碗。当下酒菜也不错

# 和歌山拉面

## 大范围地图

~汤的种类~

- 以酱油味为主
- 以猪骨味为主
- 非常考究的一碗

※由于受新冠肺炎疫情影响,营业时间可能会有变更,详情请直接询问店铺。

**22 丸木中华面** 中華そば map H-3

☎073-447-9557  
和歌山市和歌浦南1-1-3  
营业时间:17:00~凌晨1:00  
休息日:周一

朴素、浓郁的酱油风味汤汁跟直面搭配得非常完美。口感很深奥!

以酱油味为主

**30 味千拉面** 和歌山北交流道店 map I-2

☎073-461-3567 味千拉麵 和歌山北インター店  
和歌山市田屋105  
营业时间:11:00~15:00、17:00~21:30  
休息日:不定期

当店是既保持熊本拉面的传统口味又向新口味挑战的面店。招牌的味千拉面、排骨拉面很有人气。

非常考究的一碗

**23 正善 正善** map I-2

☎073-461-1739  
和歌山市直川591-1  
营业时间:11:00~21:00(OS20:45)  
休息日:周四、第3个周三、1月1日~3日

既浓郁又柔滑的猪骨风味的中华面、汤汁都能喝干的温馨口味。

以猪骨味为主

**31 休假村纪州加太** 休暇村 紀州加太 map F-1

☎073-459-0321  
和歌山市深山483  
营业时间:11:30~14:00(OS13:30)※餐厅  
休息日:无休

鲷鱼拉面与吻仔鱼盖饭套餐、鲷鱼的浓厚鲜美突出的特级汤底, 甘甜美味。

非常考究的一碗

**24 丸大中华面店** 中華そばまるだい map H-3

☎073-447-3100  
和歌山市西浜3-7-58  
营业时间:11:00~22:00(OS21:30)  
休息日:无休息

使用100%国产精选猪骨熬的汤底与直面搭配完美。白天免费添葱, 晚上免费添面条。

以猪骨味为主

**32 Green Corner 总店** map I-2

☎080-4293-1909 グリーンコーナー 本店  
和歌山市出島48-1  
营业时间:11:00~22:00(OS21:30)  
休息日:1月1日~3日

和歌山的地方菜·面酥拉面很人气。面酥的甘甜鲜味会使你上瘾!

非常考究的一碗

**25 丸三中华面店** 丸三そば map H-3

☎073-444-1971  
和歌山市塩屋6-2-88  
营业时间:11:00~21:00  
休息日:周日、12月31日~1月4日

猪骨与鸡骨再加根蔬菜熬制的汤头, 使中华面显得更香甜, 又烧也超棒!

以猪骨味为主

**33 Green Corner 筑地桥店** map H-2

☎073-424-5117 グリーンコーナー 築地橋店  
和歌山市舟津町1-1  
营业时间:11:00~22:00(OS21:30)  
休息日:元旦

**26 中华面 丸田屋 次郎丸店** map G-2

☎073-480-1245 中華そば 丸田屋 次郎丸店  
和歌山市次郎丸76-3  
营业时间:11:00~22:00(OS21:30)  
休息日:无休

看起来很浓厚吃起来很清淡不腻。受当地男女老少爱戴的中华面。

以猪骨味为主

**34 Green Corner 永旺和歌山店** map G-1

☎073-453-0220 グリーンコーナー イオンモール店  
和歌山市中宇楠谷573  
营业时间:10:00~21:00(OS20:30)  
休息日:无休息

**27 YAGURA 拉面 西庄店** map G-2

☎073-455-4035 こだわりのやぐらラーメン 西ノ庄店  
和歌山市西庄378-1  
营业时间:11:00~22:00(OS21:45)※美完关门  
休息日:周二, 元旦

非常考究的一碗

**35 霸吗拉面** 和歌山四之郷店 map I-2

☎073-488-7318 ぱり嗎 和歌山四ヶ郷店  
和歌山市加納204-2  
营业时间:11:00~凌晨0:00(OS23:30)  
休息日:无休息

**28 YAGURA 拉面 国体路店** map H-3

☎073-425-0567 こだわりのやぐらラーメン 国体道路店  
和歌山市小雑賀574-4  
营业时间:11:00~凌晨4:00(OS3:30)  
※周三11:00~凌晨0:00(OS23:45)  
休息日:元旦 ※12月31日~凌晨5:00营业

**36 霸吗拉面** 和歌山新堀店 map H-3

☎073-494-4851 ぱり嗎 和歌山新堀店  
和歌山市手平6-108-1  
营业时间:11:00~凌晨0:00(OS23:30)  
休息日:无休息

**29 三代目 YAGURA** map I-2

☎073-472-8873 三代目やぐら 和歌山 中華そば  
和歌山市栗橋824  
营业时间:11:00~15:30  
休息日:元旦

讲究使用当地食材, 地道的猪骨酱油汤头与嚼劲十足的面条十分对口。

**37 霸吗拉面** 和歌山纪三井寺店 map H-4

☎073-488-7168 ぱり嗎 和歌山紀三井寺店  
和歌山市毛見12-11  
营业时间:11:00~23:00(OS22:30)  
休息日:无休日

国产猪骨, 鸡骨肉长时间熬出来的入口即化浓厚猪骨汤头。还有更浓的汤头。



看到了、就想吃!

和歌山市的观光信息从这里!

和歌山市政府观光课  
TEL.073-435-1234 FAX.073-435-1263  
<http://www.city.wakayama.wakayama.jp/kankou/>

(一社)和歌山市观光协会  
TEL.073-433-8118 FAX.073-433-8555  
<http://www.wakayamakanko.com/>

想买和歌山拉面的话这边请!  
和歌山市观光土特产品中心

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

和歌山拉面巡味地图