

真夏の

クイズ

ラーメン探偵団

暑い季節に、熱いラーメン！ 南房総を代表する各店の イチオシラーメンはどれだ!?

左側の美味しそうな熱々ラーメンは、
どのお店(右側)のメニューでしょう?
わかるかな～!

1,000円のお食事券が
20名様に当たる!!

右側のお店と左側のラーメン
を結びつけて、メニューの番号
とお店のアルファベットを3パ
ターン(3組)だけお答えくだ
さい。正解者の中から、抽選で
20名様に掲載した10店のうち
好きなお店のお食事券(1,000
円分)をプレゼントいたします。



応募方法

●ハガキで
ハガキにそれぞれ3パターンの
答え(メニューの番号とお
店のアルファベット)、今回
掲載した10店のうち好きな
お店の名前、郵便番号、住
所、名前、電話番号をご記
入の上、ご応募ください。
eメールアドレスをお持ちの方
は、アドレスもご記入ください。

宛先 〒294-0045
館山市北条700-2
コア・クリップ編集室
ラーメン探偵団係

●メールで
eメールでもご応募できます。ハガキと同様にご記入の上、
ご送信ください。
宛先 clip@m-boso.net
件名 ラーメン探偵団係
※ご応募はハガキ、メールあわせて、お一人様2通までと
させていただきます。2通を超えたご応募は、無効となり
ますので、ご注意ください。

締切

2008年8月31日まで(ハガキ、メールともに当日到着分有効)

抽選方法

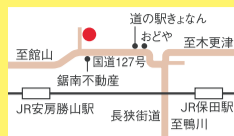
正解者の中から抽選で20名の方にご希望のお店で使える、
1,000円のお食事券をプレゼントいたします。ご希望のお店
以外のお食事券が当たる場合もございます。ご了承ください。

発表

クリップ218号(9月13日・土曜日発行予定)誌上にて行い
ます。お楽しみに。

A 具たくさんで旨味たっぷり。
長崎ちゃんぽん

長崎ちゃんぽん
850円



ふじや食堂
☎0470-55-0766 館南町大六105-4
営11:00～14:00/16:00～20:00
土日祝11:00～20:00
㊿水曜日

B 旨みを極限まで引き出した
深ダシ煮干しスープが決め手。

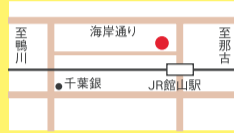


めん楽亭
☎0470-22-5489 館山市山本1144
営11:00～15:00/17:00～21:00
㊿不定休

らーめん
610円

C 小魚+背脂の旨みとココ
のれんを継ぐ「魂」の一品

魂のラーメン
750円



尾道ラーメン「麺一筋」館山店
☎0470-24-5855 館山市北条2911(館山駅
西口すぐ靴屋さん向かい) 営11:30～14:00/
18:00～スープが切れるまで ㊿水曜日
*クリップ持参でトッピング1点無料(期限無し)

D 時代に流されず守り抜いた
あっさり醤油らーめん

醤油らーめん
550円



かすやらーめん
☎0470-22-8757 館山市北条1542(牛角さん前)
営11:00～14:00/17:00～24:00
㊿月曜日

E とん太の「味噌」に新メニュー
ありそでなかった「みそカレー」



ラーメンニューとん太 和田店
☎0470-47-4828 南房総市和田町海発183-1
営11:00～21:00 ㊿月曜日

特製みそ咖喱
らーめん 800円

F オーストラリア産の塩がまるやか
黒潮らーめん



黒潮らーめん 喜衛門
☎04-7096-1560 鴨川市江見吉浦500-6
営11:30～19:00 ㊿水曜日

黒潮らーめん
950円

G 夏を乗りきるスタミナラーメン!
来来メン



来来 駅前店
☎04-7092-3544 鴨川市横渚1104
営11:45～20:00 ㊿水曜日

来来メン
850円

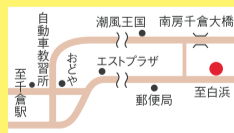
H 房州だから。
特産の味、くじららーめん。



白鯨亭
☎0470-44-1213 南房総市千倉町南朝夷1193-29
営11:00～16:00 ㊿水曜日

くじららーめん
990円

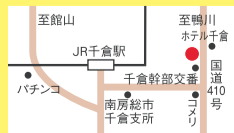
I 磯の香りのプリプリはまぐり
房州はまぐりらーめん



房州らーめん
☎0470-43-1157 南房総市千倉町白間津274-1
営10:30～19:30(スープがなくなり次第終了)
㊿水曜日(悪天候の場合、変更あり) P10台

房州はまぐり
らーめん 1,080円

J 頑固職人こだわりの一品
焦がしニンニクラーメン



房州麺処 ちゃいなはうす
☎0470-44-5023 南房総市千倉町瀬戸浜海岸通り
営平日11:00～14:30/17:00～20:30
土・日・祝11:00～20:30
㊿水曜日(スープがなくなり次第終了)



Point!
丹念にローストされた最高級の国産ニンニク油が香る。白菜とシャキシャキメンマが絶妙。

Point!
強烈な焼き具合で、ニンニク臭みを抑え、ニラとひき肉を投入。ごまの風味がまるやかなコクのある絶品。

Point!
人気の「味噌」に、食欲そそるスパイシーなカレー味をプラスした、暑い時こそ食べたい一品。

Point!
豚と鶏ガラのあっさりスープに、ぜひ「くじらベーコン」たっぷり。玉子麺の魅力とあわせてどうぞ。

Point!
旨みを極めた深ダシの煮干しスープに、動物系ダシをブレンド。一見オーソドックスな中にも深い味わい。

Point!
鶏ガラ、伊勢エビ、カニ、アジ干など房州ならではの素材を惜しみなく使った贅沢スープと自慢のチャーシュー。

Point!
瀬戸内産小魚ダシの旨みと、豚背脂のコクが絶妙にマッチしたハイブリッドスープ。有名店直伝の「魂」の一品。

Point!
豚・鶏・魚介ガラの香り豊かな塩味のスープに、日本蕎麦のようなコシのあるイカスミ入り自家製麺が自慢。

Point!
30余年守り通したあっさり醤油ラーメン。有名店との提携で、さらに磨きをかけています。お酒のシメにも◎。

Point!
本場仕込みの本格「ちゃんぽん」。半熟温泉玉子と麺や具が、あっさりサラサラの豚骨スープと絶妙な味わいに。