

会津坂下町名物

冷やしラーメン



写真：冷しラーメン（食堂いしやま）

夏の風物詩といえば、冷やし中華だが、ここ会津坂下町には「冷やしラーメン」という、70年以上前から地域の人々に愛され食べ続けられてきた郷土料理ともいえるラーメンがある。冷やし中華とは全く別物の「冷やしラーメン」は、冷たいスープのラーメンのこと。氷が浮かぶスープは涼しげで、あっさり、さっぱりとした味わいで、夏の暑い日でもすると食べることができ、夏にぴったりの爽やかなラーメンだ。

お土産用 冷やしラーメン

ご自宅でお気軽に本場の味の冷やしラーメンをお楽しみいただけます。



4食入り
販売：食堂いしやま

会津坂下町MAP

●飲食店 ●商店 ●蔵元





雪花食堂 通年提供

冷やしラーメン

塩と醤油の冷やしラーメン2種類を創業時より約40年間提供。しっかりした塩味の塩冷やしラーメンが人気。

会津坂下町字市中二番甲 3642
11:00~14:00、17:00~
不定休
0242-83-2559

山方屋食堂 夏季限定

冷やしラーメン

豚肉から出汁を取り丁寧に脂を取り除いたあっさりとしたスープに、玉ねぎ・胡瓜・トマトなど具だくさんで見た目も華やか。

会津坂下町字五反田 1275
11:00~14:00
不定休
0242-83-2265



民そばや 6~9月提供

冷やしラーメン

創業100年以上の老舗の蕎麦屋。揚げ玉を追加した「冷やしたぬきラーメン」は揚げたての揚げ玉がスープにコクを与える。

会津坂下町字市一番甲 3566
11:00~14:00
不定休
0242-83-2455



長ハ 5~8月提供

冷やしラーメン

塩味のあっさりとしたスープにラー油がアクセント。トビウオの出汁を使った、「あごだしラーメン」も人気。

会津坂下町館ノ下 57-1
日月火 11:00~14:00
木金土 11:00~14:00、17:00~20:00
水曜日
0242-83-3318



空山 ひゃっこいらーめん ~風~ 通年提供

高知生姜から出汁を取り、岩塩で作る塩ダレが特徴。麺は熟成の多加水面の太麺を使用。

会津坂下町大字宮古字台畑 2-1
8:00~20:00
元日
0242-83-5077



丸富食堂 夏季限定

水そば

豚肉の旨みがしみたあっさりした醤油ダレ。チャーシューはお好みに合わせて脂身多め、少なめオーダー可。

会津坂下町字市中二番甲 3582
11:00~13:30、17:00~20:00
水曜日
0242-83-2363



庄助 通年提供

冷たい味噌辛ラーメン

坂下初の冷やし味噌辛味。冷たい中にも、味噌の甘味と風味をしっかり感じる。紅ショウガがアクセント。

会津坂下町宮古字村西 28-1
11:30~14:30
月曜日
なし



お食事処 楽笑 夏季限定

冷やしラーメン

魚介の旨みと特製醤油ダレが際立つスープ。脂身の少ない肩ロースで仕込んだ冷やし専用チャーシューは食べ応えバツグン。

会津坂下町中岩田 14
11:00~14:00 (LO)
17:00~20:00 (LO)
日曜日夜、月曜日
0242-85-8989



IZAKAYA くま福 夏季限定

冷やしラーメン

麺の下に隠れている煮干し粉末で味変も楽しめる一杯。自家製新鮮野菜などトッピングも相性ばっちり。

会津坂下町大字五香字六百刈 1103
11:30~14:00(13:30 LO)
18:30~23:00(22:30 LO)
不定休
080-5221-6108



さいとう食堂 夏季限定

冷たいラーメン

豆腐入りが特徴。豆腐は町内の大竹豆腐店の手作り豆腐を使用。細麺を使っのどごしの良さを追求。

会津坂下町字市中三番甲 3678-1
11:00~14:00
17:00~19:00
日曜日
0242-83-6318

食堂いしやま 通年提供

冷しラーメン

豚肉の旨みを凝縮するために、3日間かけて仕込んだタレを、磐梯西山麓の湧水で割った黄金色のスープが特徴。

会津坂下町字市中二番甲 3617
11:00~14:30
16:00~19:00
不定休
0242-83-2365



呑み食い処まるいし 水そば 通年提供

水そばのスープはチャーシューの煮汁を使用。二日酔いのお客様からご要望で生まれた冷やしラーメン。量も多め。

会津坂下町字沢ノ目 1720-5
11:30~13:00、18:00~21:30
※夜は予約のみ ラーメンなし
日曜日・祝日
0242-83-3960

