

あっさりながらもコク深い
ブレンドの醤油ダレを使用



醤油soba
750円(税込)

和の食材がダシを醸す
優しい味のスープがクセに



ねぎそば(並)
680円(税込)

能代市

麺工房 やびな

今春、能代市にオープンした新店。イチ押し「醤油soba」は、モチモチとした食感の平打ち太麺と、地元産の濃口醤油や広島県産の白醤油などをブレンドした醤油ダレを使用。鶏ガラ・丸鶏・手羽先のほか、豚ロース骨・ゲンコツなどからとったスープは、あっさりとした飲み口ながら深いコクが感じられる。

こちらもおススメ 塩soba・・・750円(税込) 酸辣soba・・・780円(税込)



能代市内下崎71
☎なし
🕒 11:00~14:00 17:00~20:00
🗓 月曜
👥 23席
📦 14台

能代市

らあめん 大将

居酒屋を経営していた、和食一筋40年以上の店主が手がけるラーメン店。鶏ガラ、カツオ節、昆布、アゴ、アジ煮干し、干しシイタケなど、和食に必須の食材をぜいたくに使った上品なスープと、特注の中細ちぢれ麺を使用。白髪ネギをたっぷりトッピングしたピリ辛な一杯「ねぎそば」も好評。

こちらもおススメ しお(並)・・・630円(税込) 煮干中華(並)・・・630円(税込)



能代市ニツ井町字塚ノ台54-1
☎ 0185-73-2833
🕒 11:00~14:00
🗓 火曜・水曜
👥 20席
📦 7台

本格中華の辛さにヤミツキ
技が光る絶妙なバランス



酸辣湯麺
950円(税込)

すべて「秋田」にこだわった
まろやか濃厚系味噌ラーメン



やきにくラーメン
800円(税込)

大潟村

中国四川料理 彗星(コメット)

本格中華が味わえると人気の中中華レストラン。イチ押し「酸辣湯麺」は、鶏ガラベースに酢の酸味と、豆板醤やラー油、ニンニクで辛さと深みを出した、酸っぱいスープが特徴。モヤシ・豆腐・ネギなど具だくさんで、ボリュームも満点。旨みを発揮する絶妙な辛さに、リピーターが続出する逸品。

こちらもおススメ 自家製春巻き・・・600円(税込) かにたっぷりチャーハン・・・950円(税込)



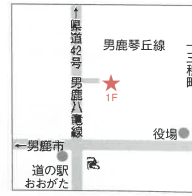
南秋田郡大潟村字北1-3 ホテルサンルール大潟1F
☎ 0185-45-3302
🕒 11:30~21:00(LO/20:30)
※ランチタイム11:30~14:00(LO)
※ディナータイム17:00~20:30(LO)
🗓 無休
👥 76席
📦 敷地内合同駐車場利用

大潟村

ポルダークの湯 フレボラント

温泉施設内にあるレストラン。月替わりラーメンとして、さまざまなラーメンを提供する中、異例のヒットとなったのが「やきにくラーメン」。麺は大潟村産小麦「銀河のちから」を使用。具材の野菜や豚肉も大潟村や県産を使用し、スープの味噌も湯上産など、とことん「秋田」にこだわっている。

こちらもおススメ 大潟村野菜と海老の天井・・・950円(税込) ジョパークランチ・・・900円(税込)



南秋田郡大潟村字北1-3 ポルダークの湯1F
☎ 0185-45-2641
🕒 11:00~14:00 15:30~20:30
🗓 第2火曜 ※8月のみ第4火曜
👥 48席
📦 敷地内合同駐車場利用