

# ゆがわら 人情 テーマ探訪

小田原系???  
ルーツは湯河原  
/ス系多し!

箱根・熱海・小田原  
から立寄り直ぐ!  
暖簾の数だけ  
美味しいドラマ  
あり!



# あなたの知らない **湯河原ラーメン** チャーシュー ワンタン麺!

小田原系の…

ルーツは実は…湯河原!

## 湯河原ラーメンの特徴!

### ①スーフ

甘めでまろやかさっぱり系  
香ばしい澄んだ豚骨醤油スーフ

### ②具材

大きなワンタンと  
食べ応えのあるチャーシュー  
甘めのメンマ、三つ葉!

### ③油膜

どんぶりの表面を覆う脂の層

## 湯河原ラーメンの歴史と麺について…

現在、小田原系と呼ばれているラーメンは実は…1930年頃創業とされている「湯河原の味の大西」がルーツ。肉店を営んでいた傍らで肉屋の特性を生かした豚肉、豚ガラスープのラーメンを出したのが始まりと云われている。代表的な湯河原ラーメンの一つが左ページ「国味」。味の大西で修行をした人たちがそれぞれ湯河原近隣の真鶴、小田原、平塚、松田などに店舗を出したため現在「小田原系」と云われている。

### ノス系多し!湯河原ラーメンの今

東京の奥座敷「湯河原温泉」は箱根、熱海に挟まれていて静かな観光地。しかし気候温暖で住みやすく古くから文化人、著名人の別荘も多く新幹線で1時間足らずという便利さもあり美味しい店が多い。中でも多いの

はラーメン店。昔から変わらぬ味・スタイルで営業している店が多く独自のメニューが楽しめる。全国から人が訪れる「飯田商店」も湯河原を代表する1軒。

### 麺の特徴

湯河原ラーメンの代表的な麺といえば「**室伏製麺**」。水を多く含み、**もちっとした食感で平打ち縮れ麺**。右写真のように各店で伸ばして太さを変えている。





# こく み 国味



11:00~15:00 定休水曜

17:00~20:00



0465-64-0912



①

湯河原系ラーメンを代表する名店。おススメはワンタン麺!濃いめの醤油ベースのスープが縮れ麺によく絡み、湯河原系を存分に堪能できる。部位を吟味した肉厚のチャーシューと肉多めのワンタンは味がよく染みてジューシー。



データ 麺 250g 中太・縮れ麺 たっぷり  
 タレ 醤油 スープ 豚こつ・野菜 あっさり  
 +100円大盛100g ↑



肉厚チャーシューが2枚も乗るワンタン麺890円

## お勧めの逸品!

自家製チャーシューやカツ丼が自慢。左の五目ラーメン890円にもたっぷりの野菜と厚切りチャーシューがドーンと乗ってます!



濃いめの味でお馴染みですが薄めも注文OK

湯河原町土肥2-11-13 車7台

# わん 王ちゃん



11:00~19:30

定休水曜



0465-62-7293



②

ベテラン老夫婦が営む地元で愛され続けている昔ながらのラーメン店。写真右チャーシューワンタン麺は焼き目が香ばしい分厚い焼き豚がど〜んと乗り大量ワンタン。スープがあっさりなので見た目はガッツリだけどペロっとイケちゃう!



人気のチャーシューワンタン麺1100円

データ 麺 180g 細・縮れ麺 たっぷり  
 タレ 醤油 スープ 豚・野菜・魚介 あっさり  
 +100円大盛 ↑



## お勧めの逸品!

世界一のかつ丼!と地元っ子絶賛の逸品950円。肉の厚さと大きさと甘辛ダレとトロッと玉子に満足間違いなし。



冷蔵庫内に冷えた麦茶をセルフでどうぞ。

熱海市泉39

車1台

しあわせ中華そば食堂



# にこり

11:00~15:00 定休火曜  
18:00~22:00(l.o.)  
日曜11:00~22:00(l.o.)



0465-60-3788

湯河原系ラーメンを堪能する1杯が食べられます。自社工場の自家製手もみ麺、豚ゲンコツ・豚肉・背脂・野菜を12時間以上炊き出したスープ、豚バラ肉をスープで炊き自家製醤油ダレでじっくり煮込んだチャーシュー。とことん拘りの1杯!



データ 麺 180g 太・平打ち縮れ麺  
タレ 醤油 スープ 豚・野菜  
+100円大盛 ↑  
こってり  
あっさり



まずは、これ!チャーシューワンタンそば1100円

## お勧めの逸品!

自家製麺が270gと麺好きが大満足するつけそばデラックス。脂の甘みが美味しい大きなチャーシューと煮卵がうれしい。



器も特注有田焼で保温効果抜群!

湯河原町土肥2-3-16 10台

# 光玉



11:30~20:00  
定休月曜



0465-63-5744

地元で愛され続けて43年。自慢のメニューはたくさんある中でもサンマーメン、天津麺、チャーハン!横浜中華街で本場の味を学んだオーナーが作る中華麺は遠方からのファン多し!野菜たっぷり旨みたっぷり、愛情た〜つぷりをぜひ!



データ 麺 120g 中太・縮れ麺  
タレ 醤油 スープ 鶏ガラ・豚・野菜  
+150円大盛 ↑  
こってり  
あっさり

玉子とカニのハーモニーが絶妙!天津麺900円

## お勧めの逸品!

たっぷりの野菜と豚肉、海老、イカ魚介の旨みがたまらなくクセになるサンマーメン700円。餡かけだから最後まで熱々が美味しい!



中華鍋を振り続け60年。ベテランの味!

湯河原町宮上453 2台





# そば処 すみのや

醤油



11:00~18:30

定休木曜



⑤

☎ 0465-63-4052

湯河原で70年の歴史を持つ老舗。佐藤製麺という製麺所も経営しており、ここの麺を使っているラーメン屋さんも多い。自慢の自家製麺使用「ラーメン」は、お蕎麦やさんのラーメンらしくスープが甘めで煮干しが効いて和風であっさり。



データ 麺 160g 中細・手もみ・自家製麺 こってり  
スープ 豚ガラ・煮干し  
+150円大盛 ↑ あっさり

女性も飲み干せる優しい味「ラーメン」600円

## お勧めの逸品!

人気の定食はお蕎麦orラーメンorうどんをチョイスできる。  
天丼・かつ丼・親子丼・カレー・などあり  
900円~1100円。



B級グルメ担々焼き  
そばは煮卵入で人気

湯河原町中央1-1637 3台



# 久のや

醤油



11:00~13:30 定休木曜

17:00~18:30



⑥

☎ 0465-62-2831

創業60年以上。湯河原でも古参の老舗。梅の宴で有名な幕山公園に行く途中の脇道にある。地元からは出前で愛されB級グルメの担々やきそばで有名。写真の五目そばは大ぶり野菜がゴロっと入り野菜の甘みと塩味でさっぱり一品。



データ 麺 140g 中細 こってり  
タレ醤油 スープ 鶏・豚・野菜  
+100円特盛 ↑ 3玉あり あっさり

麺は特盛・3玉と選べる。五目そば700円

## お勧めの逸品!

カツカレーはカツの大きさにまずビックリ!ルーは懐かしいソースの香りのするグリーンピース入り。このボリュームで900円。湯河原町鍛冶屋410 2台



テーブルに自家農園の柑橘がサービースで。



# めんや北斗



11:30~15:00 不定休  
18:00~24:00 ☎0465-63-9220



モチモチした多加水麺は喜多方からの取り寄せ。麺の太さもスープに合うように細かくオーダーするなど、店主のこだわりが感じられる。活あさりラーメンは、あさりと魚介からとったダシのさっぱりスープが特徴。魚介好きに特にお勧め!



**データ** 麺 140g 極細・細平打ち麺 たっぷり  
タレ 醤油 スープ 鰹・鶏の二段だし  
+50円半玉 ↑ あっさり

あさりの旨みと和風だしの活あさり麺900円

## お勧めの逸品!

磯の香りがふわっと広がる生のりラーメンは、塩味スープにたっぷりの生のりと細麺が合うあっさりした一杯。



九条ネギや羅臼昆布  
浜名湖産のノリ使用

湯河原町宮上459 🚗3台



# 餃子ショップ



11:00~19:00 不定休 ☎0465-62-4758



手作り餃子に麺類、丼もの、担々焼きそばが自慢の50年超えの老舗。B級ぐるめ「担々焼きそば」1号店!店名を冠した餃子もキャベツから手刻みで、ゴロツとした大き目野菜に肉たっぷりの餡とカリッとした焼き目が美味しい。



**データ** 麺 200g 太・縮れ麺 たっぷり  
タレ 醤油 スープ 鶏、豚・野菜  
+100円大盛 ↑ あっさり

太い縮れ麺でガッツリ!らーめん550円

## お勧めの逸品!

名物担々焼きそば650円。干しエビ、キャベツ、ぶた肉がピリ辛ソースに程よく甘いアクセント!



餃子と担々焼きそばは  
テイクアウトOK。

湯河原町土肥2-7-20 🚗2台





# 福福亭



11:00~14:30 定休日曜

17:00~19:30 ☎ 0465-63-2929



⑨

夫婦で中華一筋40年。旬の野菜の旨みを生かした中華にこだわっている。

写真右人気のサンマーメンは、大き目のシャキシャキ野菜がたっぷり。野菜と豚肉の甘みが麺と絡み酔っぱくないマイルドなタイプ。



データ 麺 150g 中太・縮れ麺 たっぷり  
スープ 豚こつ・鶏・煮干し・野菜 たっぷり  
+50円麺大盛・御飯100円 ↑ あっさり

野菜の甘みがお美味しいサンマーメン700円

## お勧めの逸品!

ネギとチャーシューとナルト、玉子のバランスが絶妙のパラッパチャーハンはこれぞ中華屋さんの本領発揮の一品  
700円スープ付き。 湯河原町土肥1-13-1 3台



堅焼きそばも人気!  
大盛は100円増し!



# 高松食堂



11:30~15:00 定休日曜

17:00~20:00 ☎ 0465-62-5730



⑩

今年50周年を迎えた大衆食堂と呼びたい庶民の味方。お母さんが鹿児島出身で、写真右の本格派海鮮チャンポンや餃かけ系のメニューも多い。醤油ラーメンは、今時びっくりの350円!お腹いっぱいになってと量も多め。ぜひ食べてみて!

データ 麺 150g 中太・ストレート麺 たっぷり  
タレ塩 スープ 豚・鶏・牛・野菜 たっぷり  
+100円大盛 ↑ あっさり

海老・ホタテ入り、海鮮チャンポン麺950円

## お勧めの逸品!

担々やきそばが有名ですが、ご主人一押しの新メニューが「もやし餃かけ焼きそばスペシャル」。カリッと焼いた麺とトロリ玉子が絶妙。



名物 担々焼きそばはポリウムも味も



湯河原町中央4-10-2 2台







# らぁ麺屋 飯田商店



11:00~15:00 定休月曜



11

祝日時は翌日定休



0465-62-4147

スープはこだわりの水と鶏のみ。麺は厳選した国産小麦を使い毎日製麺。写真右「わんたん入り醤油らぁ麺」は自家製チャーシューと、純粋金華豚・淡海地鶏の2種のワンタン入り。小麦香る麺と黄金色に澄んだスープをぜひ味わって!

データ

麺 140g 中細・自家製麺  
タレ 醤油 スープ 水・鶏  
+ 不可

こってり

あっさり



雲吞の皮も自家製。わんたん入り醤油らぁ麺1100円

## お勧めの逸品!

つけ麺。濃厚昆布と鰹の水出汁が麺に絡んで塩だけで食べても美味!つけダレは比内地鶏スープ。後半は湯河原産の柑橘を絞ってさっぱりと。

湯河原町土肥2-12-14 15台



麺はラーメンの種類で小麦の配合も全て違う



# 春本食堂



11:00~19:30



12

定休木曜



0465-62-2779

地元可愛2代目が営む食堂。ラーメンのほかカレーやかつ丼などご飯ものも豊富。店主一押しは写真右、湯河原の他店では見ない「酸辣湯麺」。野菜の甘みに玉子ふんわりのかき玉と程よい酸味と辛みが食欲をそそる。

データ

麺 160g 中細・手もみ縮れ麺  
タレ 醤油 スープ 豚・鶏・野菜  
+100円大盛

こってり

あっさり



程よくピリ辛 酸辣湯麺850円

## お勧めの逸品!

ラーメン500円に半チャーハン400円。シンプルな醤油ラーメンとチャーハンの組み合わせは王道!



餃子と担々焼きそばはテイクアウトOK。



湯河原町中央1-1639 3台

# ゆがわら 一番亭



11:00~24:00  
定休なし

MAP ⑬  
☎ 0465-62-4339

JR湯河原駅から徒歩2分の立地。店内仕込み、店内調理が自慢。人気は写真右の「肉ピリらーめん」同系列店ラーメン部門で不動の15年間1位!チョイ辛・中辛・大辛から選べ、麺とよく絡む甘めの担々スープベースで野菜もたっぷり!



データ 麺 135g 中太・細・自家製麺 ちつてり  
スープ 豚ガラ・鶏ガラ等 あっさり  
+100円麺大盛 ↑

選べる辛さ3種類。肉ピリらーめん853円

## お勧めの逸品!

チャーハン。普通盛り528円。小盛り421円。しっかり濃いめの味付けで玉子、ネギ、かまぼこ、チャーシュー、玉葱と王道の具材。



自慢の餃子は野菜たっぷりパリパリ!

湯河原町宮下29 車なし



# 昇龍



11:00~20:00  
定休火曜

MAP ⑭  
☎ 0465-64-2520

沖縄出身の女性店主が営むラーメン店。一押しは右の「角煮ラーメン」。沖縄ソバが元のラーメンは塩味ベースであっさりスープに継ぎ足しのタレで煮込んだ角煮入り。泡盛に島唐辛子を漬け込んだ「こーれーぐーす」をかけてどうぞ!



データ 麺 150g 細・手もみ麺 ちつてり  
タレ 醤油・塩 スープ 豚・野菜 あっさり  
+100円大盛 ↑

あっさりスープに角煮が合う!角煮ラーメン850円

## お勧めの逸品!

角煮入チャーハンおにぎりは1個150円。テイクアウトもOK!ニンジンシリシリや豆腐チャンプルーなど沖縄メニューも豊富。



スパムたまご等沖縄メニューで泡盛を一杯。

湯河原町中央5-14-2 車3台





# きつせい

醤油 味噌 つけ麺



11:00~14:15 定休金曜



17:00~20:00 ☎ 0465-63-1928

湯河原ではめずらしい「あご出汁」ラーメンが食べられる。兄弟で麺打ちとラーメンづくりを分業。右「あごワンタンめん」は、さっぱりスープなので飲み干せる優しい味。ツルっとした玉子麺としっかり味の付いたワンタンがよく合う。



麺 150g 中細・玉子麺・自家製麺 たっぷり

データ スープ 豚・野菜

+大盛・特盛 サービス ↑

あっさり

自家製の麺も自慢!「あごワンタンめん」850円

## お勧めの逸品!

オロチョンらーめん 850円。小・中・大・激辛から選べる。唐辛子、生大蒜、ニラ入り。すっぱ辛減塩ラーメンや味噌納豆あり。



毎日製麺している玉子麺がツルつと美味。

湯河原町中央1-10-18 ☎ 8台



# 中華 かしょう



17:00~23:30



定休水曜 ☎ 0465-62-5015

自家製ブレンドした味噌で食べる「味噌チャーシュー麺」。柔らかい大ぶりの自家製チャーシューが乗って、さらにひき肉も入る肉好きにはたまらない一品。ご飯もの、チャーハン、カレー、丼物、オムライスと中華~洋食まで幅広く食べられる。



麺 160g 中太・オリジナル麺 たっぷり

データ タレ味噌 スープ 豚・鶏

+100円大盛 ↑

あっさり

大ぶりチャーシュー5枚!味噌チャーシュー麺1000円

## お勧めの逸品!

カツカレー950円。ラーメンスープを出汁に旨みを出したカレーは中華ならではの、大きいカツとたっぷり野菜がうれしい。



ライスなしカツカレーをのまみする人も...

湯河原町宮上222 ☎ 4台



# 鳥助



17:00~22:00

定休月曜



17



0465-62-4729

軍鶏のガラをじっくり煮詰め、大将が丹精込めて作る自慢の塩のみを使用したスープ。こだわりの細麺がよく合います。透き通るスープの旨みをぜひ堪能してください!チタンバーナーで焼く人気の焼き鳥のメに珠玉の1杯。限定10食!



シンプルな大将の塩ラーメン800円

データ

麺 110g 細麺  
スープ 軍鶏・塩  
+なし

こってり

あっさり



### お勧めの逸品!

水郷赤鶏を自家製の塩と高速チタンバーナーで焼く白レバー、ハツ、つくねをぜひ!オリジナルのタタキも!



裏メニューのラーメンを希望により限定提供

湯河原町宮上292-8 3台

ちょっとこぼれ話し…

取材できなかった…名店

おすすめ2店…

O店

見つけてぜひ食べてみて!

M店



冒頭で述べた「湯河原ラーメン」の特徴をすべて堪能できます。香ばしい醤油の香り、もちもち平打ち縮れ麺、歯ごたえある大きなチャーシュー、ボリュームあるワンタンでガッツリ満足間違いなし!

スープが終了次第閉まってしまうので早めに行くのがベスト!太めの麺と大きなチャーシュー、もやしたっぷり焦がしネギの香り。湯河原では数少ないこってり濃いめが食べられるお店。塩ラーメンがおすすめ。



# 生まれ 平成の地元グルメ

## 担々やきそば

たんたん



湯河原生まれの  
ちょっとピリ辛  
地元グルメ



担々やきそばとは…

- 1 練りごまやトウバンジャンなどを主原料とした香ばしいピリ辛の味つけ
- 2 温泉玉子がON!アレンジで煮玉子やゆで玉子、目玉焼きなど卵ON!  
2 or 3 どちらか使用
- 3 地元柑橘、レモンや清美オレンジ等柑橘を添えたり隠し味として使用



お店によって様々なアレンジ!



オムそば風あり!



超大盛あり!



堅焼きそばあり!



野菜スープ入りあり!

湯河原温泉はタヌキが見つけた!との伝説一たんたんタヌキ♪とピリ辛「担々麵」から名づけられた「担々やきそば」。右QRコードでcheck!町内17店舗で食べられます。



俺の  
私の

# ラーメンチェックシート



☆を塗りつぶして自己採点！全店制覇を目指そう！

店舗名

味

雰囲気

コメント

メモとして使ってね

1 国味	☆☆☆	☆☆☆	
2 王ちゃん	☆☆☆	☆☆☆	
3 にこり	☆☆☆	☆☆☆	
4 光玉	☆☆☆	☆☆☆	
5 すみのや	☆☆☆	☆☆☆	
6 久のや	☆☆☆	☆☆☆	
7 めんや北斗	☆☆☆	☆☆☆	
8 餃子ショップ	☆☆☆	☆☆☆	
9 福福亭	☆☆☆	☆☆☆	
10 高松食堂	☆☆☆	☆☆☆	
11 飯田商店	☆☆☆	☆☆☆	
12 春本食堂	☆☆☆	☆☆☆	
13 ゆがわら一番亭	☆☆☆	☆☆☆	
14 昇龍	☆☆☆	☆☆☆	
15 きっせい	☆☆☆	☆☆☆	
16 かしょう	☆☆☆	☆☆☆	
17 鳥助	☆☆☆	☆☆☆	



湯河原

餃子

めぐい

めぐい

めぐい



肉 たつぷり

① 国味 6個430円

にんにくなし



野菜 多め

② 王ちゃん 7個400円

にんにくあり



③ にこり 5個400円

にんにくあり



パリパリ 羽付き

⑦ めんや北斗 5個450円

にんにくあり



野菜ニク 多め

⑥ 久のや 7個450円

にんにくあり



キャベツ 多め!

⑧ 餃子ショップ 6個350円

にんにくあり



⑨ 福福亭 6個450円

にんにくあり

ニンニク 控え目

⑩ 高松食堂 6個300円

にんにくあり



すりゴマ 入り自家製 タレ



④ 光玉 6個500円

にんにくあり

全て 自家製!



毎朝 手作り

⑬ 一番亭 5個312円

にんにくあり



創業から の味!

皮が モチモチ

⑭ 昇龍 5個400円

にんにくあり



にんにくあり




シナチク 入り!

⑮ きっせい 6個450円

にんにくあり

photo 飛田 貴宣 他  
イラストレーター サトコ  
協力 SmileSmith  
協力 湯河原の歩き方  
印刷 タケダ印刷  
制作ベリーズファクトリー



⑯ かしょう 7個500円