

燕三条ラーメン food shop

食の燕三条

燕三条ラーメン

おすすめ 買い物スポット

燕三条で愛され続けているご当地ラーメン。
 どちらのラーメンも他の地域では味わうことのできない個性的なラーメン。
 「ぜひ、食べてみたい!」という方は、マップをGET!

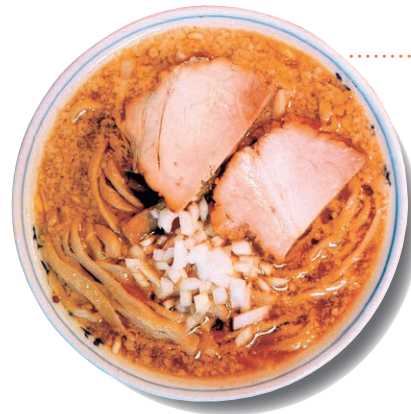
伝統と職人の技がつくる燕三条の逸品を産地価格で。

背脂ラーメン

燕市は金属洋食器産業が有名で、出前のときに工場から要求された点が、このラーメンの特徴。燕市の産業を背景に誕生した「背脂ラーメン」は、全国的にもブームとなり、県内の情報誌はもちろん、全国の食関連の雑誌でも取りあげられるようになった。



- 力仕事が多く、汗を多くかく工場労働者向けに塩辛いスープ
- 不規則な労働時間で時間が経っても伸びにくい腹もちのする極太麺
- 背脂でスープを覆った、冷めにくく、まろやかなスープ



お店の情報はこちら

燕三条ラーメン王国お遍路マップ

- 詳細はホームページをご覧ください
- 【PCサイト】<http://www.made-in-tsubame.jp/ra-men/>
- 【スマホサイト】<http://www.made-in-tsubame.jp/ra-men/sp/>
- ☎燕商工会議所 ☎0256-63-4116



三条カレーラーメン

お店の情報はこちら

スタンプラリーを制覇して、カレーラーメンマスターの称号を手に入れよう!
三条カレーラーメン食べ歩きマップ

設置場所:三条飲食店組合加盟店
 【PCサイト】<http://www.curry-ramen.com/>



三条市は金属加工業が有名で、昔から町工場がひしめいていた。仕事に明け暮れる中、出前の文化が育ち、中でも手軽なスタミナ食として支持されたのがカレーラーメン。伝統的なグルメとして、ほとんどのラーメン店で提供されている。カレーラーメンの歌や体操が市民によって作られるなど、新たな盛り上がりもみせている。



- 鶏ガラや煮干しをベースにした、カレーライスとは違う風味
- かけカレータイプ、スープタイプなど各店で異なるスタイル

新発売!お土産用カレーラーメン



燕三条にお立ち寄りの際のお土産にぜひ、ご活用ください。

ものづくりのまち「燕三条」の製品を取り扱う観光物産館 燕三条地場産業振興センター

Japan. Tax-free Shop
 「平成27年4月より免税店になりました」



ものづくりのまち「燕三条」の製品を取り扱う観光物産館で、伝統的な職人が製作した逸品から最新の加工技術を用いた製品まで豊富な品揃え。洋食器・刃物・鋳起銅器・キッチン用品・鍋などを産地価格で提供している。

〒燕三条地場産業振興センター 物産観光課
 ☎0256-32-2311 三条市須項1-17
 営業 9:30~17:30 無料 駐車370台
 ※毎月第1水曜日・年末年始
<http://www.tsjiba.or.jp/kankou/>

アクセス
 電車/JR燕三条駅から徒歩で5分
 車/北陸自動車道三条燕ICから車で5分

Map C-4

観光・産業の情報発信拠点 燕三条駅観光物産センター「燕三条 Wing」

Japan. Tax-free Shop
 「平成27年4月より免税店になりました」



燕三条の観光・産業の情報発信拠点「燕三条Wing」では、パソコン、無線フリースポット、動画で観光情報を入手できるほか、グッドデザイン賞受賞商品をはじめとする優れたデザインと高い品質を誇る燕三条ならではの製品を展示・販売している。ゆったりと落ち着きのある店内は、休憩コーナーも充実している。

〒燕三条駅観光物産センター「燕三条Wing」 ☎0256-34-7310
 三条市下須項502-3 (JR燕三条駅構内2階)
 営業 10:00~18:30 無料
 駐燕三条駅駐車場(30分無料)をご利用ください 8年未年始
<http://www.tsubamesanjo.jp/wing/>

Map C-4

MICHI NO EKI KANGAKU NO SATO SHITADA

道の駅 漢学の里 しただ

国道289号沿いにある道の駅。農産物直売所彩遊記では、三条産の農産物や名物ごんぼつ葉笹団子の販売、農家レストラン庭月庵悟空では、手打ちそばをはじめ、自然薯御膳など下田の味を楽しめる。また、「大漢和辞典」の編纂者、諸橋轍次博士誕生の地であり、文化の里としても親しまれている。

アクセス 北陸自動車道 三条燕ICから車で約45分
 道の駅 漢学の里 しただ
 ☎0256-47-2230
 三条市庭月451-1 営業 9:00~16:00 駐車140台程度
 毎月第3月曜日(祝日の場合は翌日)

Map E-7



ごんぼつ葉笹団子
 ごんぼつ葉(オヤマボクチ)を練りこんで作った笹団子。下田では昔から食べられている伝統的な味。



手打ちそば
 手打ちそばでしか味わえない、そばの香りとコンをお楽しみください。また、店内のそば打ち工房で手打ちの技もご覧いただけます。

MICHI NO EKI KUGAMI

道の駅 国上

国上山麓にある観光施設。お土産の買い物や、そば・うどんなどの軽食、新鮮な地場の食材を扱う野菜市など、ぶらり立ち寄れば楽しみがいっぱい。ハイキングのあとは疲れた体を足湯(無料)で癒すこともできる。毎月様々なイベントを開催。

アクセス JR分水駅から車で約10分
 国上ふるあいの里 久賀美
 ☎0256-98-0770 三条市国上5866-1
 営業 9:00~18:00(施設によって異なります)
 食事は11:00~16:30(平日は15:30まで)
 駐車120台 毎月曜日(祝日の場合は開館)

Map B-2



米粉めん

今話題の米粉。もちもちとした食感が特徴で、うどんとは違うお米の風味を味わえる。自家製麺、温かい「かけめん」や、冷たい「ぶっかけめん」等も用意されている。
 *道の駅国上内味処花で毎月1回「米粉めんの日」に提供
 ※日程は、道の駅国上(0256-98-0770)まで問い合わせをお願いします

特別栽培米 えちごつばめの飛燕舞(コシヒカリ)



安全・安心にこだわり、農薬・化学肥料を従来の五割以下に低減し、特別に栽培されたお米。道の駅国上で販売中。

おこわ団子

古くから西蒲原地方の農家のおやつとして親しまれてきた。しょうゆ味のおこわの中に、あん入り団子を組合わせている。中は甘く、外はしょっぱい味がやみつきになる。

