



ピリ辛のアンがウセになる

豆腐ラーメン ¥500

鶏ガラベースに野菜や背油のうま味もプラスしたスープとややピリ辛のアンがベストマッチ。トッピングのワカメもアクセントに

レストランおおもん レストラン大手門

豆腐ラーメンは1970年にこの店でメニューに出されたのが始まり。豆腐と粗挽き肉を使ったアンかけの味は麻婆豆腐とは違い、のど越しが良くさっぱりとした味わい。世代を超えて愛される一杯だ。



①店は「市民会館いわつき」の1F 入口から入って右手奥にある



②さいたま市岩槻区太田 3-1-1 市民会館いわつき 1F ☎048-758-1122 ☎11:00~18:00 (L.O) ③④ ⑤90 ⑥28台 (無料) ⑦東武野田線岩槻駅より徒歩20分



⑧席数が多く、入店もスムーズ

豆腐ラーメン

岩槻発祥の豆腐ラーメンは、第2回大会で初優勝。第3回大会で準備勝となったが、09年に行われた第4回で優勝に返り咲いた強者だ。

トーフラーメン 幸楊

豆腐ラーメンの考案者、高木利三氏が02年6月に独立し、自身の店をオープン。もちろん看板メニューはトーフラーメン。やや甘めのアンは辛さが苦手な人でも安心。好んでラー油や酢をプラスして。



①ブルーの看板にトーフラーメンの文字が目印。向かいには田島団地



②さいたま市桜区田島 1-21-18 ☎048-839-1559 ☎11:30~20:30 (L.O) ③④ ⑤14 ⑥なし ⑦JR西浦和駅より徒歩5分



⑧カウンター6席とテーブル2卓

豆腐と優しい甘さが絶妙



トーフラーメン ¥600

①スープは鶏ガラでいいいにダシをとった醤油ベース。アンは醤油、砂糖、酒、ラー油、ゴマ油などをベースにした甘めの味付け

さいたまグルメを満喫!

2



ご当地B級グルメ

さいたま市に来たら食べなきゃ!

さいたま市にはここだけしか食べられないご当地グルメが充実。「埼玉B級」ご当地グルメ王決定戦でも優勝した名物グルメを紹介!

特製塩ダレが味の決め手



岩槻ねぎの塩焼きそば ¥750

①数種類のスパイスが隠し味になっている。※生産量に限りがあるため岩槻ねぎがない日も



エイラクショクドウ 永楽食堂

1938年創業の老舗中華食堂。素材のうま味を生かして作る料理はどこか懐かしい味。イカフライ550円、餃子400円などサイドメニューも充実。



①駅近&深夜営業だから仕事帰りでも気軽に立ち寄れる

②さいたま市岩槻区西町 1-4-7 ☎048-756-2498 ☎11:00~翌5:00 (L.O:00) ③④⑤ ⑥翌3:00 (L.O:30) ⑦なし ⑧64 ⑨10台 (無料) ⑩東武野田線岩槻駅より徒歩5分

第4回大会初出場で準備勝を飾った岩槻ねぎの塩焼きそば。江戸時代からの名産、岩槻ねぎのシーズンは秋から春ごろまで!

岩槻ねぎの塩焼きそば

ペキンテイ 北京亭

本格的な中華料理をお手頃価格で提供。メニューは酢豚やエビチリなど数十種類あり、定食も充実。人気はチャーハンが付いたセットメニュー。



①白い壁が目印。店内は広く、団体での入店もOKだ



②さいたま市岩槻区 仲町1-4-7 ☎048-756-8100 ☎11:00~21:00 (L.O) ③④ ⑤60 ⑥12台 (無料) ⑦東武野田線岩槻駅より徒歩15分

アンがかかった新感覚!



岩槻ねぎの塩焼きそば ¥750

①岩槻ねぎとエビやイカなどの魚介をふんだんに使用。※生産量に限りがあるため岩槻ねぎがない日も

まだある! ここだけグルメ

やきとん

串焼の「やきとん」の店も市内に数多い。さいたま市ならではの味噌ダレをはじめ、味付けもバリエーション豊か!

酒蔵力 浦和本店

浦和レッズファンの集う店として全国的に有名。店内にフラッグなどが飾られてレッズ一色。やきとんなど、秘伝のタレで食べる串焼きが大人気で、行列もできる。レッズ戦のある日はまさに大にぎわい!



①鮮度抜群の肉を炭火で焼くのがこだわり。おみやげに買い求める人もたくさんいる



②さいたま市浦和区 仲町1-3-7 ☎048-822-9443 ☎15:30~23:00 (L.O:22:30) ③④ ⑤150 ⑥なし ⑦150 ⑧JR浦和駅西口より徒歩3分



やきとん

①写真右より白モツ¥100、カシラ¥110、豚カルビ¥140、レバー ¥100。種類も充実でどれから食べるか迷う!?