

『食べある記』 第22回

【らーめん ぬーぼう 三代目】さん

元気の源！おいしい“らーめん”を作してほしい！



山形初店舗の「ぬーぼう」は、フランス語で“あたらしい”を意味する“ヌーボー”を基に、らーめんは日本食だというオーナーの考えから“ぬーぼう”となったそうです。谷地店を本店に天童に二代目・・・そして、山形が三代目となります。麺やスープ、具材と全てにこだわったらーめんは感動の一杯でした。初代からのファンも多いようで、連日大盛況です。らーめんには人柄がでるのでしょうか？新鮮な感覚でユニークな発想のオーナーのこだわりが楽しめます♪

～ 店内の様子 ～



← 券売機で食券を購入してから、店内に入ります ♪

最初は、このタッチパネルに少々戸惑いましたが、二回目以降はすんなりと注文できました。お客さまをお待たせしないようにタッチパネル式にしたそうです。

食券には番号が付いており、「77番目」はラッキーセブン♪なんと、好きな“らーめん”の並盛りが一杯無料という素敵な当選チャンスがあります。ちなみに、私は「76番目」でした(泣)おしかったなぁ～。残念です・・・(;ー;) まあ、おいしい“らーめん”とおむすびに大満足して、そんな悔しい思いもすぐに忘れてしまいましたが・・・(*^^)v

「人間だし！」「人間・・・ダシ？」どう思いました？額に入れば一味も二味も変わります。新しい感覚で楽しめますよ！



こういう細かいところ、個人的には大好きです。筆っていい味でますよね～。スタッフの方が書いたようで。私も書きたくなっちゃいました♪らーめんの絵も面白いですね！



←まずは、コレ！

自家製お漬物一皿
小結び一ヶが...

なんとサービスで
頂けます(*^^)v

嬉しいサービスです!!

毎日変わる¥10緑おむすびと、自家製のお漬物、毎日ちっちゃな楽しみができますね♪
今日は、チャーシューおむすびでした。前はごま塩でした！何が出るかは、行っからのお楽しみ(*^-^*)v
お漬物は大人気ですね(笑)さっきまでいっぱいあったのに(笑)季節によってかわるそうですよ♪

谷地男の鶏中華(並) ¥680



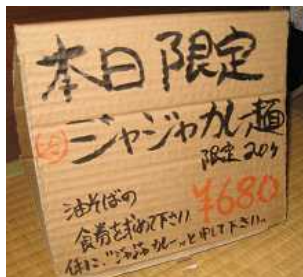
わざわざ谷地に行かなくても本場の肉そばのスープが
味わえる鶏中華！甘めのスープに極太麺という組み合
わせが新鮮です。温泉卵が、得した気分(> <)ガッツリ
つけ麺の極太もおススメだけど、鶏中華の極太麺も全
体的に相性が良い♪コレ、結構ハマりますよ。

ゆず風味の甘酢タレ 親方つけめん(並) ¥680



ゆずの香りが食欲をそそる、親方つけめん。スープに絡みやすい細め
んで、とっても具たくさん。"ゆず"が好きという方にはおススメです。
色々なつけ麺を頂いてきましたが、初めての味で感動しました。
麺を食べ終えた後は、魚ダシのスープ割りを加えます。一段とスープ
のうまみが増します。

本日限定！20食！ ジャジャカレー麺(並) ¥680



発見しました！

たまーに本日限定を行っているようです(笑)
もちろん、毎日ではないのであればラッキー♪

極太麺にカレーと山形牛の挽肉を使用したそば
ろ、キュウリ、ゆで卵がミックス♪
これ、「おいしい(*^_^*)」まかないから生まれた
メニューだそうです。なんて贅沢なんでしょう。

ぬーぼうさんの油そばは、リピーターも多い
ようで、この汁なしジャジャカレー麺もメニュー
に入れてほしい♪極太麺は、食べ応え
！
幸せな気分になりました。

たまに、演奏します(笑)

ぬーぼーさんには楽しい演出
がたくさんあるんす
よ(3')

例えば筆ペンで書かれた
文字や絵...

感じ方は人それぞれですが
もはや"アート"です。

ぜひ探してみてくださいね！



らーめん ぬーぼう 三代目



住所 : 山形市あかねヶ丘1-17-20
電話 : 023-646-5780
営業時間 : 11:30 ~ 14:30 18:00 ~ 21:00
定休日 : 水曜日

周辺地図

