



盛岡市 紺屋町 龍華
●りゅうか

これぞ町中華。紺屋町で暖簾を揚げて70年
店舗の雰囲気もそのままに、昭和の味を守り続ける

4代目店主・中野俊明さんは(株)中野製麺の親戚筋。中野製麺の創業者が、自社種に最適な調理法の研究を兼ね昭和29年に開店した。その技を今に伝えるスープは、たっぷりの野菜と豚足、鶏ガラ、昆布、煮干しなど。豚足由来の脂身がスープのコクを導き出す。種は中野製麺の中細麺、醤油は昭和の盛岡の中華料理店御用達だった石川醤油のレシピを伝承する宮田醤油。



歴史ある紺屋町の風景に溶け込むたたずまい



店内、厨房ともに創業当時の面影を色濃く残す

[TEL]019-622-4618
[住]盛岡市紺屋町4-27
[営]11:00~15:00
(※スープなくなり次第閉店)
[休]日曜 [駐]有

おすすめメニュー

ラーメン	600円
塩ラーメン	600円
冷やしネギラーメン(5月中~9月下)	850円
あん酢チャーハン	750円

ラーメン類に+200円でA玉子チャーハン、Bマーボ丼、Cカレー丼のセットに。写真は「チャーシューメン(800円)」+玉子チャーハンのセット

盛岡市 高松 盛岡食堂 高松店
●もりおかしょう たかまつてん



ピリ辛の熱いつだけだに冷たい麺、そして唐揚げが鎮座する「唐あげつけそば800円」。いろいろな味が口の中に広がる一皿だ。中盛り850円、大盛り900円もあり



町中華風情の店内にはメニューがぎっしり 盛岡NHK前交差点にある黄色の看板が目印

安く、旨い!ボリューム満点の料理が揃う
盛岡を代表する大衆食堂で、がっつり食い!

もちっカリッとした食感がたまらないジャンボ鶏唐揚げが人気の同店。確かな味付けで食欲をそそるこの名物料理は、単品としてはもちろん「から揚げ定食」や「唐あげつけそば」、さらには持ち帰り用にと訪れた客のほとんどが何らかの形で味わうというから驚きだ。その他の料理もお値打ち感満載でボリュームも豊富なので、足繁く通う常連が多い。店の裏に駐車場あり。

[TEL]019-661-2576
[住]盛岡市高松1-12-3 セントビラン 1F
[営]11:30~19:50(19:30LO)
[休]木曜 [駐]11台

おすすめメニュー

じゃじゃ麺(チャーンスープ付)	600円
肉みそ炒め定食	850円
から揚げ定食	900円
Aセット(チャーハン・ラーメン)	850円
Cセット(天津飯・ラーメン)	850円
限定/豚バラ定食	900円

盛岡市 高松 一風亭 高松店
●いっぽうてい

創業以来変わらない辛みとコクの旨み
素材一つひとつの味が際立つ担々麺の名店



二種類の自家製ラー油をベースに練りゴマ、ハチミツなどで作る秘伝のタレ「冷やし担々麺850円」は一年中提供している。同店を代表する一杯

盛岡で「担々麺」といえばココの同店。特に人気のメニューはメディアでよく紹介されている「冷やし担々麺」。試行錯誤をくりかえして作った冷やし用の秘伝のタレがやみつきになると評判だ。また、2種類の黒ゴマでコクと旨みを演出、山椒をアクセントにした「黒ゴマ担々麺」や海老入りあんかけスープの「とろみ担々麺」もリピーターが多い。もちろん担々麺以外にも極旨の中華が揃う。矢巾店もあるのでそちらもぜひ。

[TEL]019-662-3444
[住]盛岡市高松4-1-36
[営]11:00~22:30(22:00LO)
[休]第2・3火曜 [駐]15台

おすすめメニュー

スタミナらめん	850円
黒ゴマ担々麺	910円
とろみ担々麺	910円
海老だし焦がし味噌	920円
味噌げんこつ	1,110円

平日なら食後のコーヒーが無料サービス 担々麺の文字が目印。まさに看板メニュー

盛岡三高・高松
ココ★ファミリーマート
高松神社
ファミマート
高松の海
北山
本町通り
子分アパ