



「海老麺1,000円」。スープは豚&鶏ガラベース。シャキッととした仕上がりにするため野菜、海老は油通してから炒める

宮古市 築地 中華 五十五番

地元で圧倒的な人気を誇る一軒。定番料理でも「一味違う」とは、まさにプロのなせる業

都内での修業後、独自して40余年。今も味を求める探究心は変わらず。例えば麺。様々探し現在は東久留米の製麺所(東京)から取り寄せ。看板メニューのひとつ「海老麺」は、海老7匹とタッブリ野菜の餡でとじたもの。素材の美味さをより引き出すためにじっくり熟成させた餡が包み込まれた「餃子」も美味しい。ほのかな甘さもあり、まずは、そのまま一度食べてみたい。



4人掛けテーブル6席と小上がり

[TEL]0193-62-2981  
[住]宮古市築地1-1-5  
[営]11:00~14:30/16:30~19:30  
[休]水曜 [駐]6台

宮古を代表する人気店

おすすめメニュー

炒飯(スープ付)	780円
広東麺	950円
レバニラ炒め	800円
冷し中華(夏期限定)	950円
麻婆豆腐	900円

宮古市 黒田町 喜福

出てくるまでのワクワク感がたまらない!音でも楽しめる町中華ここにあり



お得メニューの「チャーハン+ミニラーメンセット800円」。ミニといってもなかなかのボリューム。「喜福」といえば「ボリューム満点の炒飯」。これ宮古の常識

4人掛けテーブル3卓。映画やTVドラマに出てきそうな小さな町中華。壁の大きな紙に書かれたメニューは50種以上。その味わい深い文字にも期待が高まる。イチオシは「チャーハン」。調理場から聞こえる中華鍋をガツガツとあおる音は主人の魂の叫びか。ねぎ、玉子、焼豚のシンプルスタイルだが、大ぶりの自家製焼豚がゴロゴロ。まさにザ・チャーハン。どこか懐かしい昭和の味。しかも、他店では大盛りサイズに等しいヘビー級。

[TEL]0193-62-1344  
[住]宮古市黒田町7-19  
[営]11:00~18:30  
[休]不定  
[駐]4台

名物「イカギョーザ450円」

創業42年。かつては出前も多かった

おすすめメニュー

チャーハン(スープ付き)	700円
カタヤきそば	800円
カツカレー	1,000円
広東メン	800円
酢豚	1,500円



「餃子450円」、「カニチャーハン750円」、「生ビール550円」。中華の醍醐味を満喫できる「富士乃屋」の王道セット

宮古市 未広町 富士乃屋

創業昭和8年。沿岸屈指の老舗町中華メニューも豊富で、4代目がその味と技を守る

団子、餅類の販売に始まり一般的な食堂をへて、中華料理の修業をした3代目の代になった昭和60年頃から本格中華も提供。現在は、同じく中華料理を学んだ4代目が暖簾を守る。「五目ラーメン」、「四川チャーハン」が双壁の人気を誇るが、一番手間がかかる「餃子」も人気。米は花巻産ひとめぼれ。ご飯の美味しさも評判でチャーハン類も人気。



「ダールラーメン880円」

[TEL]0193-62-2230  
[住]宮古市未広町5-3  
[営]11:00~14:30/16:00~19:30  
[休]火曜 [駐]6台

店舗の隣に駐車場がある

おすすめメニュー

四川チャーハン	920円
五目ラーメン	880円
チャーハン	700円
カツ丼	850円
焼肉定食	980円

山田町 川向町 お食事処 酣

リーズナブルでボリュームな中華が揃う店ここだけのオリジナルメニューにも注目して



「マーボーカレー1,095円」は、カレーと麻婆豆腐を餡でまとめた創作料理。カレーのスパイシーな風味が、麻婆豆腐の辛味と相まって、食の進む一品に仕上がっている

家族で切り盛りする、温かい雰囲気の人気の同店。中華の定番メニューからそば、うどんなどまで幅広い品揃えで訪れる客をもてなしている。おすすめの「マーボーカレー」は、まかないから生まれたオリジナルメニューで程よい辛さとコクが後を引く美味しさ。他にたっぷりあんかけの「ダールラーメン」も好評だ。地元の人も足繁く通う名店はボリュームも満点。野菜炒めや生焼きなど、各種「定食1,150円」も充実。

[TEL]0193-82-9649  
[住]下閉伊郡山田町川向町7-10  
[営]11:30~14:00/17:00~21:00  
[休]水曜 [駐]4台(他に商店街駐車場あり)

カウンターやテーブルに30名の座数もある

三陸鉄道「陸中山田駅」の並びにある

おすすめメニュー

ダールラーメン	930円
エビチャーハン	930円
エビあんかけ焼きそば	930円
冷やし中華(夏期限定)	980円
天ざるそば	1,040円