

# 暑い夏に食べたい! 麺類決定版2008

## 店主こだわりの一杯

10軒



夏季限定・ひんやりガツノの濃厚コク味増つけそば参上!!

冷し味噌つけそば880円。ほどよい酸味とピリッと後引く辛さが食欲をそそる!!

夏はひんやりあっさり、だけどガツンとくる濃厚味がキマリ!! 仙台みそと北海道みそをブレンドした特製みそを、コクのある冷たい濃厚スープに仕立てました。小・中・大はもちろん、写真の特盛も同一料金の太っ腹価格で提供中!

隊長 Jackal

ごんごん つけそば屋 豪々

tel 0198-45-5552  
[住]花巻市石鳥谷町中寺林7-87-1(国道4号道の駅石鳥谷斜め向かい)  
[営]11:00~21:00(スープがなくなり次第終了) [休]毎週水曜日 [P]20台



甘辛の棒棒鶏たれが麺によく絡む! 黒ごまパワーで夏バテ退散

「冷やし黒ごま棒棒鶏麺(750円)」。シャキシャキ野菜と棒棒鶏も食べ応え充分

四川料理をはじめ、本格中華をお手ごろに味わえる「中華めし屋 紫波食堂」。夏はメイン1品と、食べ放題のサイドメニューがセットになったランチバイキング(880円)が人気! この夏のこだわり麺は、真っ黒なごまだれの「冷やし黒ごま棒棒鶏麺」。本日1日より夏季限定で登場です。甘みと香りが口いっぱいに広がる濃厚黒ごまとピリりと効いた辛さ、山椒の香りがあと引くま。夏バテも吹き飛ばす一杯です。

中華めし屋 紫波食堂

tel 019-672-6464  
[住]紫波郡紫波町桜町2-1-1  
[営]11:00~24:00(23:30LO)  
※ランチタイムは14:30LO  
[休]なし [P]24台



ニラモツ750円(辛口)。ちょうどよい辛さで最後までおいしくいただける

真っ赤なスープの「ニラモツ」でスタミナ補給!

定番から趣向を凝らしたオリジナルまで、多彩なラーメンを味わえます。店長一押し「ニラモツ」は、たっぷりのニラとモヤシ、プリプリのモツが中太のストレート麺と相性抜群。スープは、ほどよい刺激の辛口のほか、みそ・醤油・塩と計4種類あるので、気分に合わせて違いを楽しんでみては。看板の「四川担々麺(700円・ミニライス付)」も相変わらずの人気です。

つばき 麺や 椿

tel 019-676-4956  
[住]紫波郡紫波町 桜町字浦田113-1  
[営]11:00~20:45  
[休]不定休 [P]14台



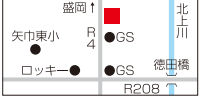
上質な肩ロースにたっぷりのネギの贅沢な「みそネギチャーシュー」990円

めん丸創業以来席に一番の座に 君臨し続ける1杯!

こだわり①毎朝直送! 新潟の「うまい水」を使用し、独自の製法で丹念に仕上げた風味豊かな麺。②豚ガラ等をベースにじっくり煮込んだ、さっぱりの中にもコクのあるスープ。③注文が入ってから切る、切り立てチャーシュー!

らー麺 めん丸

tel 019-698-2677  
映画館通 tel.019-622-2022  
北上店 tel.0197-63-5935  
[住]紫波郡矢巾町高田15-36-3  
[営]11:00~0:30(LO) [休]無休



一番人気「ばかねぎラーメン(750円)」麺の硬さを選べ、オススメはバリカタ!

屋台づくりの店内で 粋に楽しむ長浜ラーメン

店内は昔懐かしい屋台づくり。豚骨特有の臭いが少なく、後味もあっさりしているので女性の方にも好評です。紅ショウガや辛子高菜などの無料薬味を用意しており、変化する味を楽しめるのも皆さんに選ばれています。

博多人情 盛岡店

tel 019-622-5317  
[住]盛岡市中央通1丁目10-9  
ソシュビル104 [営]19:00~翌3:00(金・土・祝前日)~翌4:00  
[休]日曜日 [P]なし



香ばしい香りが食欲をそそる「焼干しつけめん」大・400g 900円(写真)、中・300g 750円

香ばしい風味とうま味がじわっと 広がる「焼干しつけめん」

夏場のイチオシは、冷たい麺でいただく焼干しつけめん。スープとしょうゆダレ両方に焼干しを使うついでに、うま味が口の中で幾層にも広がります。麺の量も「大」がずっしり400g、「中」でも300gと食べ応え充分。ほかに、焼干し冷しラーメン(680円)、冷し中華(750円)、ぶっかけ冷し麺(750円)など充実の夏季限定麺もお試しい!

焼干しつけめん 渡り家

tel 019-639-5400  
[住]盛岡市羽場13地割新田69-7  
[営]11:00~20:00  
[休]毎週火曜日  
[P]30台(共用)



紅花ら〜めん(600円)。こだわりの真っ赤な辛みそは山形名物・紅花入り!

暑い夏こそ欲しくなる 鮮やかな紅花浮かぶピリ辛めん

天然地下水を使ったこだわりのスープに、当店秘伝のフンド味噌を合わせた「紅花ら〜めん」。うす紅、韓紅、紅華の3段階から選べる辛さの正体は、白髪ネギの上の真っ赤な辛みそ。なんと辛みそには、昔から漢方薬に使われるなど体にもうれしい紅花が入っています! スープに浮かぶ鮮やかな花が目にも舌にもうれしい一杯です。◎8/8(金)限定 5周年記念「麺類全品100円引き」サービス実施!

米沢ら〜めん 山形

[住]八幡平市野崎21-223-1  
[営]11:00~21:00(20:30LO)  
[休]水曜日 [P]有



元祖ニラ南蛮ラーメン780円。特製ニラの辛味とまろやかなスープが絶妙。シャキシャキ野菜もたっぷり乗ってヘルシー

R396沿いのラーメンならココ! スタミナ満点の元祖ニラ南蛮

宝介自慢のウマ辛「元祖ニラ南蛮」は文句なしの一番人気! 秘伝の味噌で仕上げた濃厚とんこつスープは夏バテ防止にも最適です。盛岡花火の祭典(8/9)や遠野納涼花まつり(8/15)など、イベントの行き帰りにもお立ち寄りください。

宝介 R396橋内店

tel 019-696-3144  
[住]紫波町橋内91-3  
[営]11:30~21:00(LO20:30)  
土日祝日~22:00(LO21:30)  
[休]水曜日 [P]30台



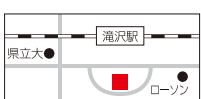
韓国風冷し麺 600円。夏野菜もたっぷり栄養バランスはピカイチ。味噌だれとよく絡めていただく

新感覚のピリ辛あんかけ 夏季限定の韓国風冷し麺

暑い夏だからこそホットな麺を! 自家製テンメンジャンの効いた特製の味噌だれは、辛さとあんかけのところがうまさも2倍! キリッと冷やした麺との意外な組み合わせをお楽しみください。大盛り無料の季節サービスも大好評開催中です。

駅前ラーメン

tel 019-688-4136  
[住]岩手郡滝沢村滝沢字大崎265-1  
[営]11:00~20:30  
[休]火曜日、8/13夕方~8/17 [P]床屋さんと共同



白金豚の冷しゃぶ手もみつつけ麺(900円)。淡泊でケセのない白金豚が甘いみそダレと好相性

特選素材の白金豚で作る 冷しゃぶ仕立てのつけ麺

蒸し暑い日もさっぱり食べられる、夏季限定「白金豚の冷しゃぶ手もみつつけ麺」は、白金豚は、生産者から直接仕入れられている安心の味。一般には販売されない、特選素材ともいうべき存在です。白金豚のうま味を引き出しているのが、甘さと辛さがほどよく調和した辛みそ味のつけダレ。ピリリとした刺激が食欲をアップ。野菜もたっぷりいただけるヘルシーな一杯です。

南都屋 盛岡太田店

tel 019-659-0150  
[住]盛岡市上太田岡沼81-4  
[営]11:00~21:00(20:30)  
[休]火曜日 [P]有



持ち運びに便利! 切って使ってお得なクーポン冊子 Choki+ 7月

ぼらんに掲載されているお店もたくさん載っています。

毎月5日 発行!!

切って、使って、お得なクーポン「チョコキチョコキ」から新たに誕生した、お得満載のクーポンマガジンです。どんどん使って、どんどんお得をゲットしよう!

さらに見やすく、持ち歩きにも便利になりました!

ジャンル別編集

『食』『楽』『美』『癒』『暮』などの言葉をキーワードに、読者に見やすくわかりやすい、ジャンル別編集を実施しています。

ネット運動 お客さまお手持ちの携帯電話に保存して頂くことにより、携帯画面提示ができるようになります。チケットを持ち歩く必要がなくなりました。

オフィス郵送サービス あなたの職場に「チョコキプラス」を無料で配達いたします!! 5部以上

会社名・ご住所・電話・ご担当者氏名・希望配布部数をご記入のうえ、 FAX 019-629-9099 まで

●広告のお申し込み・お問い合わせは 編集発行 Sougou 株式会社 総合広告社 Choki+編集部

本社 / 〒020-0022 盛岡市大通1-1-16 岩手教育会館7F TEL.019-626-3370(代) FAX.019-626-3373

設置店約500カ所・Choki+はここでGET!!

□「Choki+ (プラス)」設置協力店 □総合広告社「ADRack」

□IGRいわて銀河鉄道(盛岡駅・厨川駅・菓子駅・滝沢駅・浜民駅・好摩駅・岩手川口駅・いわて沼宮内駅・一戸駅・二戸駅)