



新潟 ラーメンバトル 2013

今年は「野菜」をテーマに開催する新潟ラーメンバトル2013。

新潟を代表する老舗から新進気鋭のラーメン店が参戦。

年間200杯以上ものラーメンを完食する、FM KENTOナビゲーター・SWAMPを唸らせた

ラーメン店によるプライドをかけた闘いの物語が幕を開ける!



たたかえ
闘将! ラーメン店!
2013.09.25.WED → 11.24.SUN





らーめん 梟 ベジ豚バラ 醤油

850円



らーめん 梟
高松 店長

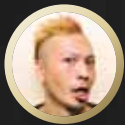
ピーク時には行列が出る人気店・らーめん 梟。魚介系豚骨のコクがある味わいのスープが大人気で、ラーメン店激戦区となりつつある新発田でも、一際注目を集めています。今回も、店長がこだわったスープと麺でバトル!



らーめん 梟

住 新発田市新栄町1丁目10-13
TEL 0254-26-3737
営 月～土曜
11:00～14:30 / 17:00～21:30
日曜・休日
11:00～21:00
(スープがなくなり次第終了)

水曜 休 日 あり



トッピングと特注麺で “野菜”を表現



RAMEN DATA

バトルテーマ | 野菜使いのポイント
具材にも、麺にも
野菜を使用!

ダシ 魚介
麺の太さ 極太麺
麺の量 150g
具 キャベツ・タマネギ・モヤシ・白髪ネギ・唐辛子・炙りチャーシュー・豚バラ

炒め野菜がたっぷりに乗った醤油ラーメンは、まずスープに注目!濃厚な色合いのスープですが、魚介系の香りで、アッサリとした仕上がり。後味はトッピングのバラ肉&炒め野菜からしみ出る甘みと旨味で、深くまるやかな味わいです。また、ホウレン草を練り込んだ麺は、今回のバトルのために特注したのだとか。1つ1つの具材に時間をかけたこのメニューはこだわりがいっぱい!



麺作 赤シャモジ 秋野菜の ベジつけめん ～どんぶり一杯のフルコース～

950円



麺作 赤シャモジ
近藤 店長

2012年12月オープン。3日間の仕込みとミキサーでよりまるやかに仕上げた「濃熟スープ」と「魚介ベースのWスープ」の2種を使い分け、自家製麺、自家製餃子、塩麹たまごなど、トッピングに至までとことんこだわりつくした一杯が魅力。

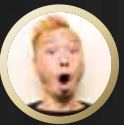


麺作 赤シャモジ

住 新発田市横岡415-1
TEL 0254-33-3277
営 11:00～24:00
休 無休

9/28(土)・9/29(日)
イベント出展の為休み

日 あり



どんぶりで味わう フルコース体験!



RAMEN DATA

バトルテーマ | 野菜使いのポイント
カブのバーニャカウダ風
つけダレ

ダシ 魚介、カブ、バーニャカウダソース
麺の太さ 中太麺
麺の量 200g
具 パプリカ、オクラ、ヤングコーン、エリンギ、コンソメのジュレで包んだ塩麹たまご、チーズを絡ませたバラ肉のチャーシュー、レアチャーシュー、ナスとカブのホウレン草ソースがけ、マイクロトマト

「イタリア料理!」と勘違いしちゃう程、とにかく見た目がおしゃれ過ぎるつけ麺が誕生!魚介ダシ×カブのポタージュから完成したクリーミーなつけダレに、特製レアチャーシューやコンソメジュレ包みの塩麹たまご、鮮やかな野菜の数々をバーニャカウダのように付けて楽しめます。パプリカを練り込んだモチモチの自家製麺と合わせてつけダレをとことん味わってください!





12



13



14



15



16



17



18



19

けど、塩麴で味いも繊細！

B..行く前に、ガッツリお腹を空かせておかないと(笑)。

さ..⑫下カメンもポリリウムがスゴそう！

S..炒め野菜とチャーシューが結構入っているんで、お腹ペコペコの人ピッタリ。これもタンメンなんですけど、背脂を豆板醬で炒めた辛味がかかっているんで辛いもの好きな方にもオススメ！フライドガーリックや生姜も入っているんで、旨味が爆発してます(笑)。

し..⑬孔明のメニューはどうでした？

S..魚介の効いたつけダレにコナツツミルクが入っているので辛いんだけどマイルドで食べやすい。不思議な感覚でしたな。低温でじっくり火を入れる、しつとりとした鶏のチャーシューも美味しかったな。

し..鶏チャーシューは流行っているから注目です。⑭酒麴亭 潤のメニューもポリリウムで辛そう！酸辛麴ですか？

S..さすが！分厚いバーコーが入っているし、10種類の野菜も入っているんで、食べ応えもありました。ただ、辛さはそんなに強くなって、トマトと酢の酸味もあって、食べやすいと思います。

し..酸辛麴とバーコーの組み合わせは、

かなり斬新ですね。ラーメンバトルならでは！

B..確かに。ただ辛いだけじゃなくてスープや具材に旨味やアクセントがあると、辛くてもとんどん食べちゃいますよね。⑮東横は担々麴ですか？

S..ピリッとした辛味の中に、担々麴特有のゴマの風味がクセになりますよ。つけダレは、キノコにも合いますし。⑯品香も辛いですが、旨味とのバランスが絶妙！鶏油とゴマがスープの旨味を引き出しているのかな？「もつと辛さが欲しい」という方は、具材の青唐辛子をかじりながら食べ進めてください！

見た目が特徴的なメニューも登場

し..⑰味の横綱はアツサリしていそうですね。

S..カボチャとサツマイモがバターに良く合って、美味しかったです。

B..食べやすくてこの年代の人にも好かれそう。

S..⑱えびすのメニューも、山盛りの千切りキャベツが乗っていて、鰹ダシの効いたつけダレでサッパリ。ガーリックの風味やコクが残って、ハシが止まらないんで

す。

さ..キャベツが乗ったつけ麴は珍しいし、食べやすそう！⑲ゆずのメニューも、アツサリ系ですね。ソバみたい。

し..菊の花や大根おろし、なめこが入った和風ですか？

S..鰹ダシの味わいで、本場にソバのようでしたよ。

し..幅広い年齢層に受け入れられそうですね。

B..この⑳万人家のメニューも見た目が、スゴイ！

し..蒸籠に温野菜が入っているんですね！

S..女性スタッフが考案したので、やはり見た目もキレイ。豚骨醤油のつけダレで食べる温野菜には、良い意味で驚かされました。⑳たかみちのメニューも、バーヤカウタソースと豚骨スープがマッチしていて、食べたら二口目で、「新しい」って思うはず！野菜の種類も豊富なので、食べ応えもあるし。

さ..⑳大昇のメニューは、やはり大根おろしが乗っているんですね。

S..大根おろしじゃないんですよ！

同..え？

S..山芋のところが！ボクもところが乗ったラーメンは初めて食べました。ト

ロミが出て美味しかったですよ。

し..食感が新しそう。

S..トロみで言うとなめこを使った⑳花栗山のメニューも注目ですね。スープには塩麴味噌を使っているんで、味噌の深みがハンパなかったですよ。麴は少し使う方を間違えると独特の香りがギツクくなるけど、このメニューは絶妙でした。きんぴらっぽく、味付けされたレンコンの食感もアクセントになって目立っていました。

し..味噌ラーメン好きの僕としては、見逃せません！

B..⑳武吉兆も味噌ですか？

S..五目っていうと醤油のイメージですが、濃厚な味噌で美味しかったですね。野菜もシャキシャキだったし。⑳東光もやはり看板の味噌で、バトルに参戦してきました。これは、無農薬のジャガイモを使っているのですが、こんなに美味しいジャガイモは初めて食べました。東光の味噌にすく合っていましたよ。

さ..⑳だるまやも味噌かな？私、竹尾店の味噌が好きなんです。

S..実はこれ、醤油味！オイスターソースの効いた、野菜炒めが乗っていて美味しかったな。みじん切りにされた生姜がスープに混ざると、スープに深みが出

て、また一味違った味わいに変化するんです。⑳義次のメニューも、味噌っぽく見えるんですけど醤油味でタマネギがふんだんに使われた品です。

し..トッピングがタマネギと紫タマネギのみじん切りですね。

S..スープにも、タマネギのペーストが入っているんで、甘味があつて独特の味わいです。本場にタマネギまみれ！

さ..タマネギ大好きだから、楽しみだな！

S..⑳いっとうやは、甘長とうがらしが入っているんですよ。初めて食べたのですが、見た目に反して、ほのかな甘味がラー油の効いた魚介スープに合っていました。豆腐も入っているんで、そんなに辛く感じないですよ。

し..スンドウプチゲみたいな感じですね。

自分なりの楽しみ方を見つけろ！

さ..これだけ個性的なメニューが揃うと、早く全店制覇したい！ラーメンバトルでしか味わえないメニューばかりだし。

し..お店の方々も年に二度のラーメンバトルを楽しんでいる感じがメニューから伝わりますよな。

B..ボクらもまだ行ったことがない店に行く、良い機会になっているので、楽しみながら食べ歩いていますよ！あと、テーマに対して、各店それぞれの解釈や表現も面白いし。ラーメンの食べ歩きの間際に、付近の観光地を巡るのも面白い！ボクは大好きな、温泉も巡っています。

し..なるほど！

S..そういう楽しみ方もあるんですね！自分の楽しみ方を見つけて、全店制覇をしましょう。それでは2ヶ月間よろしくお願ひします！

審議委員長から一言



今回のテーマは「野菜」。エリアが広がり、バトルメニューのバリエーションも幅広くまりました。各ラーメン店が個性を生かしつつ、ラーメンファンに喜んでもらえるよう考案したのを感じます。ラーメンを食べるだけでなく、ラーメン店が一杯のラーメンを通して何を伝えたいのかまで考えると、より美味しく感じることでしょう。ラーメンバトル2013、いよいよ開幕です！



20



21



22



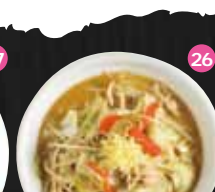
23



24



25



26



27



28

進呈。

ラーメン店で
一目置かれる
参加者の証

FRONT

BACK



抽選で
100
名様に
プレゼント!

スタンプを5つ集めて、
新潟ラーメンバトルオリジナルTシャツをゲット。

- 1 店舗設置のスタンプラリーハガキをGETする!
- 2 ラーメン1杯につき、スタンプ1個プレゼント!
- 3 スタンプを **5** 個集めたら、
用紙に¥50切手を貼ってポストへ入れるだけ!

【注意点】

応募の際は、お名前・住所・電話番号・アンケートへのご回答をお忘れなく!

締切:2013年11月30日(土)
当日消印有効

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
ご応募いただきました個人情報はプレゼントの発送時のみに使用し、
その他の目的には一切使用致しません。

お問い合わせ:FM KENTO 025-240-2555

あなたの
一票が
王者を決める。

投票。

1



バトルラーメンを注文して
投票用紙をもらい、吟味し
ながら食べよう。

2



ラーメンを食べ終わったら、
投票用紙に点数(10点満点)を記入。

3



お会計時に店内に設置して
ある投票箱に用紙を入れるだけ!



新潟ラーメンバトル2013の情報はこちらでチェック!

新潟ラーメンバトル2013特設サイト

※画面はイメージです。



新潟ラーメンバトル

検索

新潟ラーメンバトル審議委員BLOG



委員長:SWAMP

ブログ SWAMPの鮮紅赤軍ブログ

検索



BBSHIN

ブログ 新潟ラーメン好きの雑記

検索



さりい

ブログ 3度のメンよりラーメンが好き!!

検索



しばっち

ブログ 新潟ラーメンを語る

検索



ツイッターでハッシュタグを付けてつぶやいて、みんなで
情報を共有しよう!! #新潟ラーメンバトル