

# 四国×瀬戸内 SA・PA

## いち推しラーメン選手権

2021  
12/25 (土)

2022  
2/13 (日)

# 瀬戸内エントリーメニュー

神戸淡路鳴門道

瀬戸中央道  
西瀬戸道

### 1 淡路SA(上り線)



淡路玉ねぎ鶏白湯ラーメン 950円

ドンと真ん中にトッピングした丸ごと玉ねぎはもちろん、麺は専特製「タマネギ麺」を使用。スープもこのラーメンのためだけに開発した淡路玉ねぎ使用の鶏白湯スープです。

### 2 淡路SA(下り線)



淡路島玉ねぎラーメン 800円

淡路島産タマネギスライスを、あっさりとした鶏ガラ醤油ラーメンにトッピング。お子様から大人の方まで沢山の方に親しまれるラーメンです。

### 3 淡路島南PA(上り線)



鯛かまラーメン 890円

鯛の一番おいしいところである鯛かまを、一度焼き上げることにより香ばしさを出し、真鯛本来のうまさが堪能できます。淡路系醤油ベースのスープとの相性も良く満足できる一品となっています。

### 4 淡路島南PA(下り線)



淡路玉ねぎ肉味噌ラーメン 740円

淡路島名産の玉ねぎを肉味噌の中に入れてトッピング。たまねぎの甘さが肉味噌のピリ辛を引き立たせます。味噌ベースのスープと玉ねぎ入り肉味噌の相性はバツグン!

### 5 鴻ノ池SA(上り線)



カツラーメン 800円

醤油ラーメンに豚ロースのカツをトッピング。カツをスープに浸ませ、ジュワッと柔らかくなった衣がスープを含みさらなるコクを増幅し、噛むほどに口のちいっぴいにうまみが広がっていきます。

### 6 鴻ノ池SA(下り線)



カレーラーメン 660円

カレーにうどん出汁と醤油ベースのスープを隠し味に少々混ぜたオリジナルカレースープ。麺は中太麺でスープに絡みやすく、食べごたえのあるラーメンです。

### 7 与島PA



与島ラーメン 680円

香川県伊吹島のイロコで出汁をとった「かけつゆ」で、あっさり食べていただく讃岐ならではのラーメンです。シンプルながらも卵の甘味が引き立つ細めの卵麺を使用しています。

### 8 大浜PA(上り線)



あさり入り伯方の塩ラーメン 610円

伯方の塩を使った、あっさりしているがコクのあるスープにストレートの細麺がマッチした塩ラーメンの傑作! トッピングのあさりも、これまたウマイ。

### 9 大浜PA(下り線)



尾道ラーメン 590円

平打ち麺と瀬戸内の小魚などをかくし味に豚の背油を浮かべた醤油ベースのスープは、コクがあるのに意外とさっぱり! お子様から大人まで、どなたにもオススメの一杯です。

### 10 瀬戸田PA(上り線)



瀬戸田レモンラーメン 630円

爽やかに香るレモンと伯方の塩を使用したあっさり塩ベースのスープがマッチ。瀬戸田レモンの風味と酸味が食欲をそそります。

### 11 来島海峡SA



自家製特大チャーシュー麺 980円

お店一から仕込んだ自家製チャーシューを大胆にスライス。どんぶりからはみ出そうな2枚のチャーシューはインパクトも食べ応えも十分! 程よく醤油が立つスープと厚切りチャーシューが相性よく絡みます。



# 四国×瀬戸内 SA・PA

## いち推しラーメン選手権

2021  
12/25 (土)  
2022  
2/13 (日)

# 四国内エントリーメニュー

徳島道  
高松道  
松山道  
高知道

1 2 上板SA(上下線)



**徳島ラーメン** 830円  
人気 No.1 ご当地ラーメン! 濃厚な豚骨しょうゆ味のスープ、肉好きにはたまらない豚バラ肉の入った自慢のラーメン。

3 吉野川SA(上り線)



**阿波尾鶏のつくね入りたっぶり野菜のあーたか旨辛キムチラーメン** 860円  
ピリッと辛いオリジナルスープに野菜の甘さと徳島県の地鶏“阿波尾鶏”の食感が絶妙にマッチ!



4 府中湖PA(下り線)



**徳島風らーめん** 700円  
当店人気 No.1 メニュー。豚骨醤油ベースのスープに自家製の豚肉をトッピングした当店オリジナルのラーメン。

5 豊浜SA(上り線)



**豊浜ラーメンモンスター** 850円  
大阪の有名行列店がプロデュースしたラーメン。『伊吹馬産いりこ』をスープに使用し、低温調理チャーシューをトッピングしたオリジナルラーメン。

6 豊浜SA(下り線)



**自家製鶏チャーシューのいりこレタスラーメン** 920円  
讃岐地鶏を使用した「自家製チャーシュー」と香川の特産品の「らりるレタス」をトッピングした、いりこの風味際立つ醤油ラーメン。

7 石鎚山SA(上り線)



**石鎚天狗岳らーめん** 850円  
当店人気 No.1 メニュー。豚骨醤油ベースのスープにマー油がかかっており食欲増進。ボリューム満点だがペロっといけちゃう一杯です。

8 石鎚山SA(下り線)



**えひめの濃厚鯛みそラーメン** ~来て見て食べて! めて鯛ラーメン~ 850円  
「愛媛産の鯛みそ」を使ったスープと揚げた「愛媛鯛」のトッピングで「鯛」満喫! 「フライドオニオン」の甘みが絶妙にマッチ。

9 伊予灘SA(上り線)



**伊予灘夕日ラーメン** 770円  
豚骨醤油の出汁と具材がたっぷり。寒い日にピッタリの煮込みラーメン。伊予灘から見える夕日をイメージして「たまご」をトッピング。

10 伊予灘SA(下り線)



**伊予灘旨辛らーめん** 740円  
ニンニクの効いたピリ辛スープに豚ミンチのコクと旨み、ニラのパンチがたまらない! たまごを入れることで辛さがマイルドに。

11 馬立PA(上り線)



**マーラーメン** 650円  
長年皆さまに愛されている唐辛子とラー油が効いたピリ辛の汁なラーメン。トッピングには愛媛県産のやまくら(猪肉)を使用しています。

12 立川PA(下り線)



**やまくららーめん** 750円  
醤油ベースのスープにやまくら(猪肉)をトッピングしたラーメン。寒い冬に体も心も温まるラーメンをぜひご賞味ください!

13 南国SA(上り線)



**鍋焼さらあめん** 790円  
半世紀以上愛され続けた須崎市発祥のご当地ラーメン。旨味の強い鶏から醤油ベースのスープとストレート細麺がマッチした一品です。

14 南国SA(下り線)



**赤かつお担々麺** 780円  
売店で大人気の高知土産「土佐の赤かつお」を旨辛担々麺にトッピング。かつおの旨味とフライドガーリックの香ばしさは相性抜群!