

かねてより狙っておりました、「佐野ラーメンツアー」。GWの好天をチャンスにと『決行』致しました。

# 宝来軒

佐野市浅沼町801-2



MENU			
※おすすみ(定番)			
ラーメン	800円	ライス	200円
ラーメン大盛	700円	半ライス	100円
チャーシューメン	900円		
ワンタンメン	800円	ウーロン茶	150円
コーンラーメン	700円	コーラ	150円
わかめラーメン	700円	ジュース	150円
ねぎラーメン <small>キキキ口</small>	800円	キリンレモン	150円
みぞラーメン	850円	ビール	500円
バターコーンラーメン	750円	冷酒	500円
みぞコーンラーメン	850円		

ラーメン以外の文盛は100円増しにて承ります。

営業時間  
11:00~2:45  
4:00~1:45

木曜定休日

手打ち  
ラーメン 宝来軒 ☎0283-22309

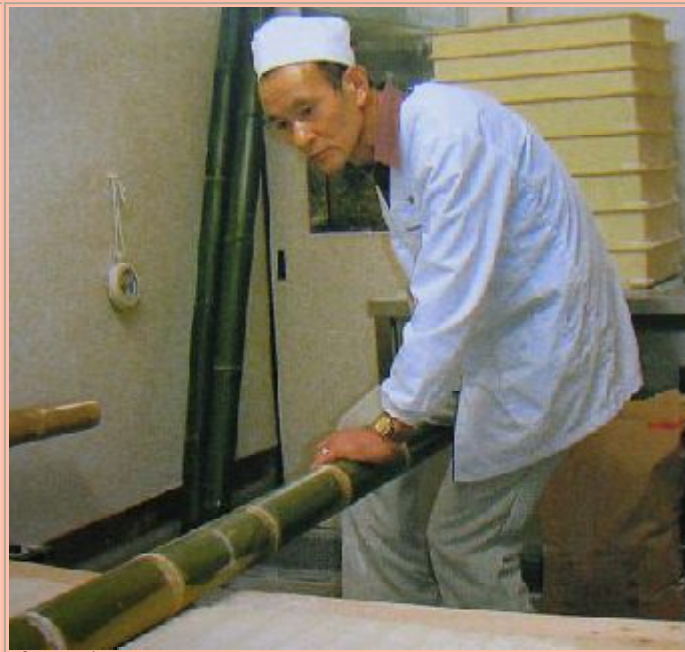


「本当に」青竹を使って麺を手作りしているようです。オヤジさんの背中では、メイッパイ背伸びしても、右図のように背中が曲がっています。

麺はコシがあるヒラウチ風麺でした。スープもシンプルで、私好みです。

13時40分ごろ到着し、30分ほど並びました。店を出たのが14時20分ごろ。『麺が無くなったら店じまい』と言うことでしたが、もうこのときに『準備中』になっていました。

麺打ちの実演が見れなかったのが残念でしたが、チャンスは開店前なのでしょうね。



店のパンフから

# 太七

佐野市堀米町42-3



葱をかき分けてみると・・・。



一軒だけで帰るには、交通費を考えてももったいなくて、もう一軒。適当なところで「自家生麺の店」に魅かれて・・・。またまた約30分並んでようやくありついたのが、「看板メニュー」の『青ねぎラーメン』  
「正油」と「塩」が選べるようだが、「正油」で・・・。  
しかし、スープは「塩？」と疑うほど色が薄くてサッパリしたモノ。浮いているねぎをかき分けたら、鳴門、チャーシュー、メンマの定番トッピングが顔を出しました。

麺は自家製のようなのですが、手打ちではないみたい。ちょっと粉っぽい味を感じましたが、宝来軒の手打ちに近い感じの麺でした。