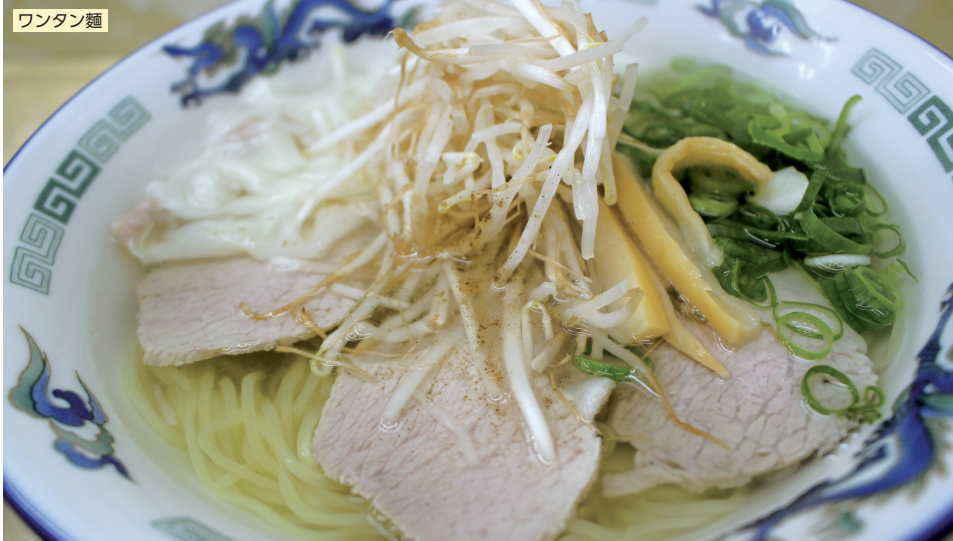


143
食目

塩ラーメンが自慢の老舗として伝統の味を守り抜きます!



ワンタン麺



今回はJR姫路駅から徒歩すぐの場所にある「新生軒」さんをご紹介します。姫路市民なら誰もが知っているという昭和35年創業の超老舗のラーメン屋です。店内にはカウンター席が14席あり、壁には昔の姫路市の写真が飾られています。昔ながらのラーメン屋の雰囲気、どこか懐かしい気持ちになりますね。

メニュー表を見てみると、なんとメニューの数は全部で5つだけ! 「ラーメン」(税込600円)、「ぎょうざ」(税込400円)、「ワンタン」(税込600円)、「ワンタン麺」(税込800円)、「ライス」(税込100円)の中から、ワンタン麺をオーダーしました。メニューの数が少ないので、迷うことなく注文できます♪ オーダーしてからは、待つ暇なくあっという間にワンタン麺が運ばれてきました。透明感がある透き通った見た目、塩味が絶妙に効いたあっさりとしたスープです。麺はツルツルでやわらかめのストレート麺で、スープによく合います。もやし、チャーシュー、メンマ、ねぎ、ワンタンがトッピングされています。ワンタンはつるんと舌触りが良く滑らかな食感です。

店長の中嶋さんは、「地域に密着した地元で愛されるお店としてこれからも、創業時から変わらない味のラーメンをご提供します!」と笑顔でお話してくださいました。昔からの伝統の味を是非お楽しみください。



イチオシ

サブメインである「ぎょうざ」は、ラーメンとセットでの注文が多い一品です。ぎょうざは、にんにくの有無を選択ができます。パリッと焼かれた薄皮に肉と野菜のうま味が詰まった餡がぎゅっと詰まっています。ピリ辛の自家製味噌ベースのたれをつけてお召し上がりください♪ 「生ラーメン」(税込600円)と「焼ぎょうざ」(税込400円)はテイクアウトでもご利用可能です。



ぎょうざ

Shop Information

新生軒

〒670-0912 姫路市南町59
TEL 079-222-5439
営業時間 12:00~23:00
定休日 木曜日

