

地域に元気を！ ボリュームたっぷり の横浜家系ラーメン

麺家さやか



麺家さやか（座間市相武台、呉林清霞店長、046・259・7280）は、小田急小田原線相武台前駅北口からバスロータリーに向かうエレベーターを降り、目の前にある交差点を渡った行幸道路（県道51号）沿いにて、日々元気に営業している。

呉林店長が中華料理・ラーメン店にて15年以上の下積み後、3年前に当地にて開業した地元で愛されているラーメン屋だ。

同店の特長は、下積み時代の経験を活かした独自のスープ。ラーメンの種類は醤油豚骨、塩豚骨、味噌豚骨、魚介つけ麺、豪麺。餃子や肉飯もあり、どれも真面目にコツコツ、美味しさを追求した逸品揃いだ。一番人気は「醤油豚骨」。おススメの「豪麺」には、炙りチャーシューと300gもの野菜がたっぷり入っており、味も通常は醤油ベースだが、オーダーすれば味

噌、塩にも変更可能。まるやかなコクと味わいで注文する方が続出、リピーターが絶えない。また、新型コロナウイルスによる厳しい状況下でも、ライスは無料でおかわり自由という心意気も嬉しい魅力のひとつである。11時から営業しており、お昼時には相武台周辺の会社員や地元の方が殺到する。相武台で働く皆様に元気を与え、夜は仕事終わりの一杯で日々の疲れを癒してくれる。

店長をはじめ店員さんも気さくな方ばかりで、1人でも入りやすい。お近くにお越しの際は、ぜひ、お立ち寄り下さい。ご来店お待ちしております！

◎営業時間：11時～25時半
（コロナウイルスの影響により短縮営業する場合がございます）

◎定休日：なし



人気 No.1の
「醤油豚骨」