

# 中華街の老舗中華料理店のシェフを務めた 店主が北海道に魅せられオープン!

北海道らーめん  
文太郎

北海道らーめん 文太郎(横  
浜市青葉区美しが丘、中澤泰隆  
シェフ、045・902・1233、  
[https://ramen-restaurant-4704.  
business.site/](https://ramen-restaurant-4704.business.site/))は、閑静な住宅街  
に店舗を構え、北海道に行かな  
くても美味しい北海道ラーメン  
を堪能することができるという創業  
1年ながら人気のラーメン店だ。

スープは鶏を主に豚、北海道  
の玉葱を使用し、油が少なく体  
に優しい澄んだものになっている。

麵はこだわりの熟成麵で、もちも  
ちとした食感でコシのある中太  
麵を当店専用の特注で製造して  
もらい、北海道より取り寄せてい  
る。食材は味噌に始まりニンニク  
や生姜、利尻昆布、鰹節、沖繩塩  
など国産の厳選したものを使用  
している。こだわりの食材を組み  
合わせることで、香りがとても良  
く、味に奥行きがありながら繊  
細な味わいが楽しめるラーメン  
に仕上がっている。雲丹やイクラ、  
ホタテなどの海鮮、そして甘みの  
強い美瑛のとうもろこしは『北海  
道直送』で仕入れており、ラーメ

ンだけでなく、イクラ丼や握り、  
ザンギといったサイドメニューや  
トッピングも充実している。

お客様に喜びと感動を感じて  
いただけるよう、一品一品真心を  
込めてお作りしている。カウン  
ター席、テーブル席に加えて座敷  
席もあるので、お子様連れも安心  
してご利用いただけ、ゆつくりく  
つろげる空間となっている。「新  
型コロナウイルス対策もしっかり  
行っておりますので、ぜひご来店  
ください。」

定休日：月曜日

駐車場：有

テイクアウト・デリバリー対応



人気 No.1「極み!札幌味噌らーめん  
(焦がし味噌)」



食感がたまらない!  
「ピリ辛もちもち水餃子」

