

味噌ラーメンで勝負する、 合わせ赤味噌の濃厚な味わい 餃子・チャーハンも必食！

赤坂一点張

赤坂一点張（本店・港区赤坂
03・3583・6051、たまプ
ラーザ店・横浜市青葉区美しが丘、
045・903・2850、長田俊
之介社長）は、創業45年以上の老
舗ラーメン店である。2代目にな
る現社長も、創業当時の味を引き
継いでいる。

“味噌ラーメンで勝負する”とい
う創業者の強いこだわりから名づ
けられた「一点張」。その由来通
り、こだわって選り抜いた北海道
味噌の「紅一点」と京味噌の「京桜」
を独自の製法でブレンドした赤褐



もちもちオリジナルの皮でたっぷり野菜餡を包んだ大振り餃子、
隠れた名品チャーハンもお勧め

色のスープは、味噌本来の豊かな
こくと深い味わいが楽しめる逸品。
こだわりは味噌だけではなく、同
店が開発したオリジナル製法でつ
くった特注の中太麺を使用。濃厚
な味噌スープとよく絡んで最高に
マッチしている麺だ。味噌好きに
は堪らない味噌ラーメンをぜひ一
度ご賞味あれ。

また、ラーメンだけでなく餃子
にも同店のこだわりが詰まってい
る。餃子の皮も、麺同様に同店オ
リジナル製法で、もっちりした弾
力が特長である。もっちり柔らか
な皮に包まれた野菜たっぷり食べ
応え抜群の餡が食欲をそそり、社
長自らがつくる自慢の辛味タレを
つければ、野菜の甘みとピリツと
した辛みがやみつきになること間
違いなし！



「赤坂一点張」の代名詞、
味噌ラーメン

そして、隠れた名品
がもう一品。味噌ラー
メンの人気店ながら、
チャーハンも有名なの
だ。チャーシュー、卵、
ネギとシンプルな味付
けの王道チャーハンだ
が、これが実に旨い。
半チャーハンもあるの
で、ご来店の際はぜひ
ラーメンと一緒に召
し上がりください。

