

## 真スポット メン丼型ベンチ

割り箸ベンチ  
ン村らしいユ  
もてなし。麺を  
浮かぶ巨大な  
子は、記念写真  
して人気です。



## ぎゅっと凝縮 メン村壁画

周年を記念して作られた壁画。  
結・絆』をテーマに、北海道東海大学 芸術工  
プロジェクトメンバーが描きました。旭山動物園で  
ら、大雪の山々や旭川の街並みを背景に、川  
ンを美味しく食べる姿が印象的です。



平成8年8月開村

# あさひかわ ラーメン村

ASAHIKAWA RAMEN VILLAGE

- ◆ 住 所 〒079-8421 旭川市永山11条4丁目パワーズ内
- ◆ T E L 0166-48-2153
- ◆ F A X 0166-49-2336
- ◆ 営業時間 11:00～20:00 年中無休・入場無料  
年末年始、元旦も一部店舗で元気に営業中！  
《店舗によって営業時間が異なります。全館休館の日はありません。》
- ◆ 駐 車 場 2000台(無料・大型バスも多数駐車可能。)
- ◆ 収容席数 8店舗合計 220席
- ◆ ホームページ <https://www.ramenmura.com>



### 交通

- ◆ 旭川中心部から車で15分
- ◆ 道北バス1条8丁目→永山10条4丁目下車 徒歩2分
- ◆ 旭山動物園から車で15分

2023. 8. 15.000



# あさひかわ

# ラーメン村

ASAHIKAWA RAMEN VILLAGE



器に咲いた  
八つの個性に  
舌鼓。

## みどころいっぱい!



夫婦円満にひと役買います♡

## 回 ラーメン村神社



恋人、夫婦、家族、友人…。スープのように  
熱々の仲が、麺のように長〜く続きますように。  
「ラーメン村神社」は、そんな縁結びならぬ「麺結び」をテーマ  
とした神社です。ご神体は、男女の仲を取り持つ恋愛の神様  
「麺恋天」と、浮気心を戒める縁固めの神様「麺真大王」。  
この2体がひとつになることで夫婦円満を司る「麺結びの神様」  
となり、思いを寄せる2人の縁を永遠のものに固く結ぶご利益  
があるとされています。れっきとした神社として、ここで実際に  
結婚式が行われた実績もあるほどで、なかなか侮ることはで  
きませんよ。



「麺恋天」と「麺真大王」をか  
たどった“顔出し看板”で記念  
撮影すれば、2人の仲はきっと  
アツアツのままです。ぜひお立ち寄  
りください♪

スープは、海の幸、陸の幸をブレンド!化学調味料は一切使わない伝承のスープが自慢です。  
TEL.0166-47-2681

# 旭川らーめん 青葉

昭和22年創業、屋台から始まった北海道・旭川の老舗。



●写真…醤油らーめん

本物の味にこだわり、原材料から吟味して和食から取り入れた数種類の魚だしを豚骨とブレンド。丸1日煮込んだスープを、2日間かけてつくるチャーシューが自慢です。  
TEL.0166-47-7855

# 旭川らーめん いって庵

和食の真髄を探求した、この味にいつつ!



●写真…ダブルチャーシューメン(醤油)

厳選した素材を活かした極うまのガラスープ。あっさり仕上げたスープで味はもちろん価格にもこだわった逸品揃い。オリジナルメニューも大好評。  
TEL.0166-46-1405

# 旭川らーめん いし田

味にこだわった一途な味を御賞味あれ。



●写真…プチワンタンラーメン

野菜や魚を一切使わず、豚骨・鶏ガラを丸2日間とろ火でじっくり煮こんで作るスープに、中太ちぢれ麺が程よく絡み合った昔ながらの味わい深いラーメンです。  
TEL.0166-48-3918



●写真…醤油ラーメン



## きびしい自然と、先達の開拓魂が...

旭川ラーメンのルーツは、札幌発の元祖北海道ラーメンと中国の各種麺料理が融合したものととして、昭和初期にまでさかのぼることができます。戦後には、ラードをスープの表面に浮かせて冷めにくくする工夫や、豚骨に煮干等の海産物のだしを加えた醤油味、色白で水分の少ない縮れ麺といった要素がミックスされ、旭川独自の麺文化となったようです。「あさひかわラーメン村」は、旭川が誇るべきこのラーメン文化をもっと広く知ってもらおうという市民意識の盛り上がりの中で、1996年8月に誕生しました。先人のたゆまざる努力の歴史を受け継ぎ、さらなる高みへと導くために、「あさひかわラーメン村」は8つの店が切磋琢磨しながら、この味を全国へ、そして世界へと発信してまいります。



人様に食べて頂くなら下ごしらえから手間暇かけて当たり前。子を想う親心のように優しい気持ちで丁寧につくりました。  
TEL.0166-47-7405

# 旭川らーめん 山頭火

ただひたすら飽きない、食べやすいをモットーに。



●写真…塩ラーメン

烏骨鶏を丸ごと煮込み、絶妙な火加減と健康を意識したココのあるあっさりスープが特徴。道産小麦100%の特製麺は、中細縮れ麺でスープとももしっかりと絡み合います。  
TEL.0166-46-3949

# 旭川らーめん さいじょう

健康になる美人になる烏骨鶏ラーメン。



●写真…烏骨鶏ラーメン(塩)



トン骨、鶏ガラベースに野菜と魚介のうまみを加えた秘伝のスープに、自家製中細ちぢれ麺が絡み合う至高の一杯。  
TEL.0166-46-5540



●写真…醤油ラーメン