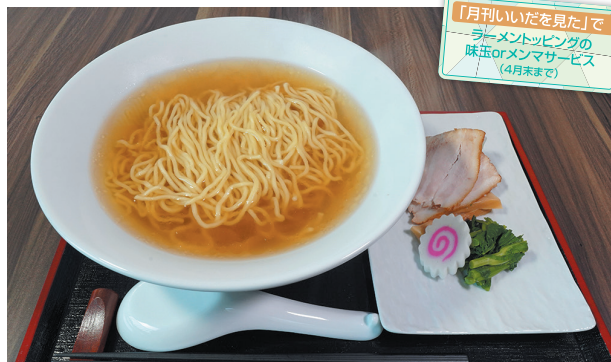


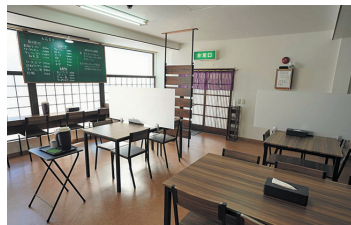
今すぐ行きたい旬な店

OPEN情報 April 2023

オープン情報を編集室に教えてください。掲載は無料です(いただいた情報が全て掲載されるとは限りません。ご了承ください)



↑「日和ラーメン」850円。トッピングは別皿で提供され、一口目はスープと麺のみでこだわりの味わいを噛みしめて。HP (<https://kameyama.nagano.jp/hiyori>) もチェック



↑知人などの協力を得て作り上げた店内。全23席あり、カウンター席をメインにテーブル席も設置



↑紫色の垂れ幕看板が目印

料理人がこだわり抜いたスープと麺 ラーメン好き必食“和出汁”を味わう乙な一杯

飯田警察署横にオープンした新店「四季ら〜めん日和(ひより)」では、和食と創作料理の料理人が知恵を出し合い作り上げた「日和ラーメン」を提供。

今流行りのこってり、ガッツリ系とは真逆に行くあっさり系を追求した一杯で、スープの出汁は東京のだし専門店から取り寄せるかつお節と昆布のみ。動物系の出汁も化学調味料も一切使用せず素材の持つ旨味が勝負し、醤油も独自にブレンドしたものを使っています。そして麺も日和専用の麺を使用。定番のストレート細麺(卵不使用)と、季節で変わる野菜等を練り込んだ変わり種の2種類から選べ、今の時期は程よい塩味と香りが楽しめる梅シソ麺を提供しています。

また、今じわじわと人気を集めている「ワンタンメン」も提供。日和ラーメンをベースに、エビかホタテか選べる自家製ワンタンはピカイチの美味しさです。

四季ら〜めん 日和 ひより

- 住/飯田市大王路1-5-1
- Tel/0265-48-5559
- 営/11時~14時30分
(ラストオーダー14時)
- 休/月曜

