

西脇大橋ラーメン お持ち帰り 配送OK!

豊かな味わいで栄養満点の播州ラーメン!



昭和35年創業。懐かしさを感じさせる醤油味の名物「播州ラーメン」は、まろやかな甘さとコクのあるスープが特徴。

☎0795・22・4886 11:00～21:00
西脇市上野432-7 休 水曜日(祝日の場合は翌日)
10台

内橋ラーメン お持ち帰り 配送OK!

国内産小麦粉の自家製麺の店



麺はモンゴル産の天然塩・天然カン水、国内産の無添加・無漂白の小麦を100%使用。麺の太さと量が三段階で選べるほか、明日葉麺もあります。

☎0795・22・3922 平日 11:00～19:00
西脇市西田町181 土・日・祝 11:00～20:00
休 月曜日及び第1火曜日 20台

かおるちゃんラーメン

ファミリー向けのアットホームな雰囲気!



昭和50年代創業。ラーメンだけでなくお昼のサービス定食、居酒屋メニューも豊富。深夜まで営業しているので、メのラーメンにもおすすめ。

☎0795・23・3837 11:30～14:00/17:30～24:00
西脇市上野185 金・土・祝前日 11:30～14:00/17:30～翌1:30
休 不定休(臨時休業あり) 50台

畑やんラーメン[本店] お持ち帰り 配送OK!

好評の名物 播州ラーメン“秘伝の甘口”



昭和32年創業。先代が屋台から始めたラーメン屋。化学調味料を一切使わず仕上げたスープはコクと旨みの引き立つやさしい味わいです。

☎0795・32・2981 平日 11:00～14:00/17:00～22:30
多可郡多可町中区 土・日 11:00～22:30
森本805-10 休 月曜日
12台/中・小型バス2台、大型バス1台

タッチャンラーメン

播州百日鶏を使った濃厚なスープが自慢!



加美区の自然の中でのラーメン屋さん。ラーメンのほか、手作りギョウザ・焼飯・一品料理も。「味一番」と書かれた大きな看板が目印。

☎0795・35・0010 11:30～14:00/17:00～20:00
多可郡多可町 休 水曜日
加美区豊部232-5 15台

千笑(せんしょう) お持ち帰り OK!

屋台で磨き上げたオリジナルの味



平成28年秋にオープンしたニューフェイス。中細麺に試行錯誤を重ねて完成させた甘味を抑えたあっさりオリジナルスープが特徴です。

☎0795・23・2176 平日 11:30～14:00/17:00～20:00
西脇市富田町71-15 土・日 11:30～20:00
休 火曜日 10台

畑やんラーメン[しばざくら店]

☎0795・22・5966 11:00～15:00
西脇市野村町786-2 休 日曜日・祝日
20台

播州ラーメンひすい お持ち帰り OK!

和風だしの絶妙なハーモニー



西脇市内の播州ラーメン店で修業した店主が平成30年秋に開店。こだわりの和風だしと鶏ガラスープ、独自の醤油をブレンドしたスープは絶妙。

☎0795・38・7365 11:00～14:30/17:00～22:00
西脇市高田井町341-1 休 木曜日
10台

ACCESS 西脇市・多可町へのアクセス

車 中国自動車道滝野社ICより
西脇・多可方面、国道175号線を北へ

- ・神戸方面(JR三ノ宮駅周辺)から
車で新神戸トンネルを利用して約1時間30分～
- ・大阪方面(JR大阪駅周辺)から
車で中国自動車道を利用して約1時間15分～
- ・岡山方面(JR岡山駅周辺)から
車で山陽自動車道を利用して約2時間15分～

電車 JR加古川線・西脇市駅
〈多可町へはバス乗り換え〉

- ・神戸方面(JR三ノ宮駅)から
JR神戸線で加古川駅を経由、西脇市駅まで約1時間20分
- ・大阪方面(JR大阪駅)から
JR神戸線で加古川駅を経由、西脇市駅まで約1時間45分
- ・岡山方面(JR岡山駅)から
新幹線にて姫路駅、JR神戸線で加古川駅を経由、西脇市駅まで約2時間

バス 神姫バス西脇バスターミナル
〈多可町へはバス乗り換え〉

- ・神戸方面(神戸三ノ宮BT)から
神姫バスにて約1時間40分
- ・大阪方面(JR大阪駅BT)から
中国ハイウェイバスにて約1時間40分

播州名物 播州ラーメン

お持ち帰り用 (3食入/麺とスープのみ)



配送OK!

クセになるうまさ!

播州ラーメン

ばん しゅう

播州ラーメンの聖地
兵庫県西脇市/多可町

秘伝の甘口!

播州の味(秘伝の甘口)を
食べてみて!!



Taka Nishiwaki
HYOGO

播州ラーメンとは...

西脇市と多可町を中心とした北播磨地域で食べられている兵庫県を代表するご当地ラーメン。

細めの麺に、具はチャーシュー、ネギ、もやしとシンプルですが、最大の特徴は“甘いスープ”。鶏ガラや豚骨、野菜などを煮込み、しょうゆ味をベースとしていますが、共通のレシピや基準はなく、店によってスープの色や甘さは違います。甘いスープの起源は、この地域の地場産業・播州織が盛んであった昭和30年代、織物工場で働く若い女性工員の口に合うように工夫を重ね生み出されたと言われています。

甘いスープって?…と思われるでしょうが、味わってみると「甘い」という表現がぴったり!半世紀以上にわたって地域に根付いた個性あふれるソウルフードをぜひ味わってみてください。

西脇多可料飲組合が認定する播州ラーメン店は、西脇市と多可町に8店あり、『認定店之証』が掲げられています。

西脇多可料飲組合 播州ラーメン部会
〒677-0015 兵庫県西脇市西脇990番地(西脇商工会議所内) TEL:0795-22-3901

播州ラーメン 認定店之証

播州ラーメンのルーツは 播州織。
集団就職でこの地に働く女子工員に愛された
少し甘めのスープが特徴です。
西脇多可料飲組合・西脇市観光協会・西脇商工会議所

この認定証が
目印です!