

Nanporo Ramen Road



南幌拉面街
난포로 라멘거리

①Nanporo Onsen Restaurant Ajishin.

①南幌温泉 味心餐厅
난포로 온천 레스토랑 아지심



My Recommended Ramen!
我推荐的拉面!
추천 라멘



Manager: Mr. Ishizaka
店长: 石塚先生
점장 이시즈카 상

KIMCHI Ramen
泡菜拉面
김치라멘

It uses the Nanporo Town specialty product, cabbage kimchi. It's addictive spiciness is very popular!
使用南幌町特产的南幌卷心菜的泡菜。令人上瘾的辣味非常受欢迎。

난포로초 특산품인 난포로양배추 김치를 사용 중독성있는 매운맛으로 인기가 많습니다.

②Takahashi, Nanporo Shop.

②南幌高桥
난포로데 타카하시



My Recommended Ramen!
我推荐的拉面!
추천 라멘



Manager: Mr. Takahashi
店长: 高桥先生
점장 타카하시상

SHOYU Ramen
正油拉面
쇼유(간장)라멘

100% Tonkotsu soup with shiitake mushrooms, bonito, a secret sauce and lots of Nanporo grown onions! Simple ramen made in Nanporo.

100% 的猪骨汤里加入了许多香菇、鲣鱼、独家酱汁和南幌产的洋葱! 是用南幌当地的食材简单做成的拉面。

돼지사골 100% 국물에 표고버섯, 가츠오부시, 비밀소스, 난포로산양파를 꼭 고아 만듭니다! 난포로산 재료들로 담백하게 만든 라멘입니다.

Open from 6 AM, specializing in 3 types of Shouyu Ramen.

Offering homemade noodles with a dried sardines and konbu soup.

从早上6点开始营业的售卖3种酱油拉面的专门店。小熟干鱼和海带汤都由自家制面提供。

아침 6시부터 운영하는 3가지 맛의 간장라멘 전문점입니다. 다시마로 국물을 낸 수제 라멘을 제공하고 있습니다.

③Homemade Noodles Ohta.

③自家制面 太田 (oota)
수제라멘 오오타



My Recommended Ramen!
我推荐的拉面!
추천 라멘



Manager: Mr. Ohta
店长: 太田先生
점장 오오타상

LIGHT SHOYU Ramen
淡口酱油拉面
담백한 간장 라멘

④Nanporo Ramen Kirara.

④南幌拉面 亮闪闪 (kirara)
난포로라멘 키라라



My Recommended Ramen!
我推荐的拉面!
추천 라멘



Manager: Mr. Miura
店长: 三浦先生
점장 미우라상

CABBAGE KIMCHI Ramen
卷心菜泡菜拉面
양배추김치라멘

It has been awarded the Bib Gourmand twice in the Michelin Guide Hokkaido!

在北海道米其林指南里, 2次登上“必比登”推荐名单! 미술랭가이드 빙구르망에 두번 선정되었습니다.

⑤Ramen FUUJYU.

⑤拉面 风树
라멘 후우쥬

My Recommended Ramen!
我推荐的拉面!
추천 라멘



Manager: Signboard girls
招牌姑娘
여직원들



SPICY MISO Ramen
辣味增拉面
매운미소라멘

The miso base is popular!! We also have a wide selection of original ramen noodles. 配备有带孩子的客人也很喜欢的小份拉面! 鸡骨汤拉面的味增非常受欢迎。

토리가라스프(닭집질육수)으로 국물맛을 낸 라멘으로 미소라멘이 제일 인기가 있습니다.