

豚骨

審査員全員が満点をつけるフルマークで「無鉄砲」が3連覇！

TRY
名店部門豚骨1位
過去受賞店

- 2012 ▶ 無鉄砲 東京中野店
- 2011 ▶ 無鉄砲 東京中野店
- 2010 ▶ 愚直
- 2009 ▶ ラーメン きら星
- 2008 ▶ ラーメン きら星
- 2007 ▶ ラーメン きら星
- 2006 ▶ ラーメン きら星
- 2005 ▶ なんつ亭
- 2004 ▶ なんつ亭
- 2003 ▶ 博多長浜ラーメン 田中
- 2002 ▶ なんつ亭
- 2001 ▶ 久留米ラーメン 鬼龍
- 2000 ▶ なんつ亭



1位

60point

無鉄砲 東京中野店

右に出る者のない超濃厚さで
磐石の3連覇を果たした

とんこつラーメン 750円

麺 / 130g、九州某製麺所
圧倒的な高粘度だが、獣臭さはなく飲みやすい。魚介スープで割ってくれる無料サービスもある。

中野区

西武新宿線沼袋駅

大量の豚骨を投入し、ひたすら炊き上げて骨の髄から旨みを抽出する。煮込みはじめの白濁、骨髄のコク、骨から溶け出る旨みという3段階がブレンドされており、圧倒的な濃厚さ。まさに至極の豚骨ラーメンだ。



①東京都中野区江古田4-5-1 ☎03-5380-6886
☎ 11:00 ~ 15:00、18:00 ~ 23:00 (スープなくなり次第終了)
②月 ☎カウンター 18席 ③西武新宿線沼袋駅より徒歩7分
アルコール/あり 系列店/つけ麺無極ほか

受賞コメント

豚骨と水だけを追求してきた甲斐がありました。味、店作り、接客と、今後もお客様に喜ばれるよう精進します。



●店主/赤迫重之さん

九州で修業を積み、1998年に奈良県で『無鉄砲』を創業。豚骨ラーメンにひたすら打ち込み、グループも拡大。創業15周年を迎えた。

TRY審査員のココがオススメ

石神/大崎/青木/レイラ/斉藤/吉本



青木 水と骨という至ってシンプルなスープは、骨の量、火力やタイミング、何より気合いが重要。その大胆さと緻密さのバランス感覚こそ無鉄砲の強みであり、絶対王者たらしめる所以。

コレも食べたい!

魚正油ラーメン 750円

サバ、アジ節、昆布などを用いた魚介スープのラーメン。濃厚豚骨とは180度違うさっぱりした味わいだ。



1位の實力!



羽釜に投入する豚骨は一日約300kg。ゲンコツや背骨が溶けきるまで使い、旨みを引き出す。



スープとの相性のみを考えた特注麺。九州から取り寄せるため、本州で味わえるのは無鉄砲のみだ。

TRYチェック!

具

豚 鶏 他

国産の豚バラを豚骨スープで炊き上げ、醤油ベースのタレに漬け込んで仕上げている。薄めだが豚骨味をまろやかに美味。

麺

細 太

中太ちぢれ麺はスープによくからみ、濃厚な豚骨スープをパワフルに引き上げる。替え玉は細麺もあり。

スープ

あっさり 濃厚

ドロリと濃厚な粘度、インパクトあるルックスに目を奪われるが、ラードを使っていないため、もたれずに後味はすっきり。