正志のつぶやき㉒
2025年
3月24日号

⑳号突破記念！グルメ特集☆（ラーメン編パートⅡ）

⑳号突破記念!!
ラーメン特集Ⅱ

前回に引き続き、つぶやき㉒号もグルメ特集～ラーメン編 第2弾をお送りします！

今回も3店舗、紹介します…が、つぶやきで紹介していないお店があります！チェックの上、ぜひ立ち寄ってくださいね☆

四軒目

油そば「きりん寺」

▼混ぜて混ぜて美味しく召し上がる！

混ぜ混ぜの汁なし油そば☆

阪神尼崎駅から北東にある“アマゴッタ”の1階に暖簾を出している「きりん寺」。同店は油そば専門のお店で、六甲道、甲東園(関学の前)にもあります。ゆでたての麺に油とタレを絡めて食べる、汁のないラーメンです🍜

「油」とつきますが、普通のラーメンよりあっさりしてます☆全くもたれない！ラー油とお酢の力か⁉食べ方マニュアルがあるのでそれに従うべし！混ぜるべし！混ぜるべし！

「きりん寺」
尼崎市西大物町12-41
営業時間
11時00分～15時30分
17時00分～22時00分
年中無休

五軒目

だしが命の塩ラーメン「ぎょぎょぎょ」

▼とにかく魚のだしがうまい！
冬は塩ラーメン☆夏は黒醤油ラーメンで決まり‼

少し甘めの泥スープが麺に絡み癖になる🍜

阪神尼崎駅から中央商店街に入り、ひたすら進んでちょっとわきにあるお店「だしが命の塩ラーメン ぎょぎょぎょ尼崎店」。

同店は何といってもスープに使用されている魚の出汁が効いていて、ほんのり甘く泥系のスープなので、麺に絡みホントに癖になります☆冬は超濃厚の魚白湯ラーメンと季節の炊き込みご飯をいただき、クソ暑い夏に食べた黒醤油ラーメンもまた絶品でした。季節に合わせてメニューを変えるのがおススメです。

「だしが命の塩ラーメン
ぎょぎょぎょ」
尼崎市神田中通4-164
営業時間
11時00分～15時00分
17時30分～22時30分
定休日 月曜

六軒目

中華そば「大貫」

▼尼崎市の老舗中の老舗！
自家製たまご麺と中毒になるやきめし☆

これ↑中華そばハーフとやきめしミニサイズ‼

阪神尼崎駅から中央商店街に入り、商店街の最初の信号を越えて北へ向かう(徒歩計5分)ところにある、尼崎では誰もが知っている老舗「中華そば 大貫」。創業百十二年です！

手作りたまご麺はコシがあり、スープとの相性も抜群！また、同店名物の**やきめし**は一度食べたら、また食べたくなる中毒性が高い☆

一番小さい中華そばとやきめしでこのサイズ(写真右)！知らずに普通セットを頼んでしまうと「ん?ファミリー用?」っていうくらいの量。学生時代なら食べれましたが、今はさすがに…でもおいしくて序盤は「一生食べれそう」って言っちゃいます☺

「中華そば大貫」
尼崎市神田北通3-37
営業時間
11時30分～19時00分
（18時30分LO）
定休日 水曜
☎ 06-6411-9583

編集：嶋田