なまめん
直売所麦
上野店

【スープ＆香味油リスト】

自家製スープ

自家製　中華そばスープ
「中華そば麦」の一番人気の昔ながらの中華そばスープです。
鶏油やお好みの香味油を加えて頂きお召し上がりください。
【おすすめの麺】AP20S、DE22、MR22

自家製　塩ラーメンスープ
「中華そば麦」の塩ラーメンスープです。
モンゴル塩と天日塩、数種類の魚介系を使ったあっさりスープです。かつお油やお好み香味油を加えて頂きお召し上がりください。
【おすすめの麺】TM20S、MR26S、MR22、TM22

自家製　味噌ラーメンスープ
「中華そば麦」の味噌ラーメンスープです。
地元妙高の味噌蔵の白・赤味噌と数種類の野菜を使った旨味たっぷりの味噌スープです。
エビ油を加えて頂くと美味しさの幅が膨らみます
【おすすめの麺】FW16、PV16、M1M16

自家製　生姜醤油ラーメンスープ
新潟五大ラーメンの一つである長岡生姜醤油ラーメンをお手軽に作って頂けます。生のすり生姜をプラスすることでより生姜感が増し、美味しく体が温まります。
【おすすめの麺】YFW18

自家製　淡麗醤油ラーメンスープ
喜多方・佐野ラーメン系のスープです。白醤油を使用した淡麗で煮干しの出汁を配合しており、香味油やトッピングでいろいろなラーメンに変化することが出来ます。燕三条背脂ラーメンのベースにもなります。
【おすすめの麺】YFW18、YFW10

醤油スープ

屋台ラーメン　とりがら醤油味
鶏がらベースの澄んだ中にもコクのある上品な味のラーメンスープです。
【おすすめの麺】DE22、AR20S、 AP22

特選がら入ラーメンスープ(33.5ｇ)
丸大豆醤油を使用した豚・鶏の旨味たっぷりのスープです。
【おすすめの麺】DE22、 AR20S、 AP22

味献上 菜香ラーメンスープ(55ｇ)
甘みのある白菜、キャベツ、玉葱をふんだんに使ったスープに、コクのある丸鶏の旨味を加えた飽きのこない醤油ラーメンスープに仕上げました。
【おすすめの麺】HG20、TM16

味献上 醤油ラーメンスープ(46ｇ)
醤油の中に豚肉と野菜をじっくり煮込んだコクと香りのあるチャーシュー風ラーメンスープ。
【おすすめの麺】HG20、TM16

味献上 煮干ラーメンスープ(48ｇ)
煮干（無頭鰯）を抽出しただしに、チキンエキス、背脂でコクをだした香り豊かなスープ。
【おすすめの麺】YFW10S、YFW18、HG8S

味献上 あごだし醤油ラーメンスープ(32ｇ)
鶏の旨みに焼あご粉末を加えた醤油味スープです。
【おすすめの麺】TM20S、TM22、MR22、MR26S

自家製スープ

特製　豚骨ラーメンスープ
濃厚でクリーミーな豚骨白湯ラーメンスープです。
博多とんこつラーメンをイメージおります。お好みで紅ショウガやゴマをトッピングして本格的な豚骨ラーメンをお楽しみください。
【おすすめの麺】HK26S

特製　冷やし中華スープ
すだち香さっぱりとしたスープはほんのり甘みを感じる冷やし中華のたれ。酸味を抑えてありますのでお好みでお酢を加えてください。爽やかな冷たい麺をお楽しみください。
【おすすめの麺】DE22、PV16、M1M16

自家製　まぜそばのたれ
当店お勧めのまぜそばのたれはお好み香味油との組み合わせでいろいろなバリエーションをお楽しみ頂けます。
お勧めは鶏油とエビ油です。魚粉をトッピングすれば本格的なまぜそばにアップグレードします。
【おすすめの麺】HG8S、YT8S、HG14S、MR14S

自家製　つけ麺スープ（濃厚鶏ドロ魚介味）
鶏ベースに大量の煮干しで作ったつけ麺専用スープ。濃厚な煮干しのスープに魚粉を入れてお楽しみください。
【おすすめの麺】HG8S、YT8S、MR14S

特製　もりそばのたれ
しっかりと煮干しで仕上げたつけ麺専用スープ。煮干し油、お酢、魚粉を入れてお好みの味に調整してオリジナルもりそばをお楽しみください。
【おすすめの麺】M1M14

醤油スープ

味献上 ブラックラーメンスープ(43ｇ)
鶏をベースに、黒にんにくのコクと黒みりんの甘みを加えたスープに、トリュフオイルで香り豊かに仕上げました。
【おすすめの麺】HG20、AR20

とんこつ醤油味(45ｇ)
たっぷりのポークエキス、チキンエキス、野菜エキスのコクと旨味をいかし、背脂をふんだんに使った濃厚なスープに仕上げております。
【おすすめの麺】MR14、YT14、HG14

鉄人の逸品 とんこつ醤油ラーメンスープ
豚の背脂をふんだんに使用した豚骨醤油味のラーメンスープです。
【おすすめの麺】YT14、HG14、MR14

鉄人の逸品　醤油ラーメンスープ
チャーシューの香り豊かな醤油味のラーメンスープです。
【おすすめの麺】DE22、AR20、AP22、HG20

味献上 あさり煮干醤油ラーメンスープ(35ｇ)
あさりの旨みをギュッと詰め込んだスープと煮干しオイルの風味を合わせた魚介醤油スープです。
【おすすめの麺】HG8S、YFW10S

無化調スープ

味献上 化学調味料を使用していない
醤油ラーメンスープ(50ｇ)
醤油の最高峰「本醸造超特選重ね仕込みしょうゆ」は高級和食店や寿司店で使われています。 その特徴ある醤油をベースに鶏の旨味を利かせました。
【おすすめの麺】DE22、AR20S、AP22、TM22、MR26S

味献上 化学調味料を使用していない
塩ラーメンスープ(50ｇ)
野菜の旨味たっぷりのシープに柚子胡椒を加え、オリーブオイルを使用したすっきりした味わいが特徴の無化調塩ラーメンスープです。
【おすすめの麺】TM20S、AR20S、MR26S

味献上化学調味料を使用していない
味噌ラーメンスープ(55ｇ)
北海道と京都の味噌を使用した、香味野菜と豚の旨味たっぷりの無化調味噌ラーメンスープです。
【おすすめの麺】FW16、PV16、M1M16、TM16

味噌スープ

屋台ラーメン　こってりみそ味
数種の合わせ味噌に、ニンニクのアクセントをつけたコクのあるラーメンスープです。
【おすすめの麺】FW16、PV16、M1M16、TM16

味献上 味噌ラーメンスープ(53ｇ)
信州の赤味噌と白味噌をブレンド、野菜の甘味、肉の旨みを練り込んだコクのある味わい深い一品。
【おすすめの麺】FW16、PV16、M1M16、TM16

味献上 辛味噌ラーメンスープ(52ｇ)
コクのある味噌と豚肉の旨味に、唐辛子と豆板醤の辛さを加えた、刺激的なスープに仕上げました。
【おすすめの麺】FW16、PV16、AR12S、MR14S

塩スープ

塩ラーメンスープ
ごまの風味と鶏がら味で仕上げたあっさりタイプの塩ラーメンスープです。
【おすすめの麺】TM22、TM16、HG20

味献上 鶏潮ラーメンスープ(54ｇ)
鶏がらから抽出したスープと鯛やホタテ、あさりの贅沢なだしを絶妙な味加減でブレンドいたしました。
【おすすめの麺】HG20、TM16、M1M16

味献上 鯛だしと利尻昆布塩ラーメンスープ(33ｇ)
国産の真鯛のだしをベースに、利尻昆布の旨みを加えた塩ラーメンスープです。
【おすすめの麺】TM20S、MR22、MR26S、AP22

味献上はまぐりと帆立しおラーメンスープ(37ｇ)
はまぐりと帆立の旨味が効いた磯の風味香るしおラーメンスープです。
【おすすめの麺】HG8S、HG14S、MR22、MR26S

その他スープ

味献上 煮干ラーメンスープ(48ｇ)
煮干（無頭鰯）を抽出しただしに、チキンエキス、背脂でコクをだした香り豊かなスープ。
【おすすめの麺】HG20、M1M16、TM20S

味献上 スパイスラーメンスープ(50g)
4種類の香辛料(クミン、コリアンダー、胡椒、唐辛子)と3種類の香味野菜(にんにく、しょうが、玉ねぎ)を効かせたスパイシーなラーメンスープです。
【おすすめの麺】AR12S、MR14S、M1M16

酸辣湯麺の素(65ｇ)
まろやかな黒酢の『酸味』に、ラー油と胡椒の『辛味』を加えたスープに仕上げております。
【おすすめの麺】HG20、DE22、TM22

担々麺の素(55ｇ)
たっぷりの胡麻とピーナッツを加えた濃厚仕立て。
【おすすめの麺】DE22、M1M16、MR26S、AP22

醤油をベースに、鶏と牛の旨みを加え、香味油・ガーリック・オイスターソース・魚粉・唐辛子・ブラックペッパー等をバランスよく合わせました。
【おすすめの麺】YT8、MR14S、HG14、HG8

国産合鴨を使用した風味豊かなつゆです。
【おすすめの麺】妙高十割蕎麦、妙高蕎麦、お好みの中華麺

香味油

鶏脂
鶏脂と香味野菜を使用し、煮干油を加えた特製鶏脂です。
ラーメンの味わいをさらに深くさせます。

豚背脂
旨味たっぷりの背脂はラーメンのコクをアップします。
燕三条背脂ラーメンには必須です。

自家製　煮干し油
平子（真いわし）煮干しをじっくりと煮だし香り豊かなオイルです。醤油スープに加えると風味豊かになります。

自家製　エビ油
南蛮エビ（甘エビ）の頭をじっくりと油で煮だした香ばしいオイルです。エビの風味がラーメンの味をさらに深くさせます。

自家製　カツオ油
上質な鰹厚保削りをじっくりと米油で煮だしたオイルです。
上品な香りと鰹の旨味たっぷりで塩味のスープにお勧めです。

香味油

自家製　ネギ油
長ネギをじっくり煮だし、ネギの香りをしっかり油にいれました。サラリとした風味はどのスープとの相性バッチリです。

自家製　ニンニク油
ラードのコクを効かせ、ニンニクをじっくり揚げました。
ニンニクのコクと旨味がいいパンチになります。
味噌ラーメンやまぜそばにお勧めです。

自家製　豚白湯スープ
国産豚の骨、足、頭、脂を炊き上げた100％白湯ガラスープです。
自家製中華・味噌スープに併せて、旨味やコクをさらにアップ。
塩味がないので、お好みのスープを選択してください。