



シンチャンボン

もちもちの太麺に魚介と野菜の旨味がたっぷり凝縮されたピリッと辛いラー油風味のちゃんぽん。コクのあるスープがやみつきに、海鮮や餃子などトッピングで食べ応えアップ。



コムタンラーメン

牛骨・牛肉をじっくり煮出したカルシウムたっぷりの体に優しい濃厚な本場韓国コムタンスープの味を再現。コシのある細麺にコクがありながらもさっぱりとした塩味スープがよく合う。



チャムケラーメン

胡麻の練りこまれた香ばしい麺の胡麻風味ラーメンで歯ごたえがあって香ばしい麺とピリ辛油性スープの相性が絶妙。付属の胡麻油調味スープを最後にお好みで。



ノグリラーメン

えび、いか、貝等の海鮮スープは辛いながらもさっぱりした味の特徴。麺はコシのあるうどんのような食べ応えの麺で、韓国語でダヌキを意味するノグリは麺の丸くぼつちやりの感じをイメージしてつけられている。

## 韓国ラーメン 8種 食べ比べ!



協力/  
韓国マーケット&韓国語教室ココア  
富都市五穀町33-15  
ファイブスタービル 1階



カムジャ麺

ジャガイモでんぷんを麺に練りこんだもちもちでつるつるした麺でスープはあっさりとした醤油ベースに胡椒のスパイスが効いている。残ったスープにご飯と韓国のおじや風に食べるのがおすすめ。



リアルチーズラーメン

韓国でも大人気の濃厚でコクのあるスープが大人気の一品。スープとよく絡むコシのある麺もたまらない。メにはご飯とブラックペッパーでリゾットにも！辛味がないのでお子様にもおすすめ。



辛ラーメン

日本でもおなじみの辛ラーメン。牛肉の旨味がたっぷりのスープで辛さと旨味のバランスが抜群。コクがありながらスッキリした口当たり。最初は辛いと感じても慣れてくるとその辛さがやみつきに。



三養ラーメン

韓国初のインスタントラーメンで麺は日本のラーメンと似ているもちもちのちぢれ麺。あっさりしているが、玉ねぎと牛だしのコクが効いていて、どこか懐かしい味わい。