

メニュー



岩
元祖貝白湯スープを存分に楽しめる岩の神髄。



超人的海老潮
焼海老ベースト入り、濃厚な旨味と香りが食欲をそそる。



燻銀
スモークした魚粉と醤油が、奥行きのある旨味を実現。



圧倒的味噌
合わせ味噌、蟹味噌、貝白湯の奇跡のハーモニー。



芳醇
ほろほろの半テールがゴロッと入った、贅沢な一杯。



華麗
スパイシー&まるやかなカレーに、チーズがからむ。



亜細亞
レモンガラスの香りと本格的な辛さが爽快なエスニック風。



らーめん岩
佐世保市万津町 7-11 (佐世保朝市前)
TEL はありません。あらかじめご了承ください。

営業時間：日曜休
12:00~15:00 / 17:00~22:00 (体力次第)

アルファス SASEBO ●	● 佐世保駅
● アルファビル	
らーめん岩 ●	させぼ ● 五番街 ●
	● みなとターミナル

元祖貝白湯

がんそかいぱいたん



らーめん岩

TORIDE
SINCE 2013

「地元食材が主役、時代が変わっても食べたくなる、郷土食のようなラーメンを作りたい。」

食べログ
2012・2013
2年連続
長崎ベストラーメン

らーめん砦ができるまで

川尻龍二 1984年中華料理店「龍ちゃん亭」の長男として誕生。父がその店をやむなく閉めることになった頃、ラーメンは大嫌いな食べ物になっていた。

「また店を開きたい」と父が言い出したのはそれから2年後。“今度こそ本当に美味しく愛されるラーメンを作るべきだ”、“ラーメン嫌いの自分だからこそとことん美味しさにこだわられるのではないか”、そう感じて料理の道に進む。

2006年、ついに父親と念願の店をオープン（佐世保市広田「MARU龍」、豚骨・鶏ガラスープラーメンの名店として、一躍人気店に。

これまでにない美味しさと、地元の食材にこだわって、ついに「貝白湯スープ」が完成。2013年、豚骨・鶏ガラを一切使わない、元祖貝白湯ラーメン専門店「砦」をオープン。



貝白湯スープ

地元で獲れた旬の貝と香味野菜。それぞれからじっくり抽出したスープに、大豆の絞汁を加えて作る、口当たりまるやかなスープ。しっかりとした旨味とコクがありながらも、後味はさっぱり。疲れたからだに染みわたるような滋味深い味わいは、ラーメンが嫌いな人にもこそ食べてほしい美味しさです。

素材 マテ貝

針尾瀬戸（長崎県佐世保市）で獲れる、プリっとした食感と濃厚な旨味が魅力のマテ貝。全国でも数少ない「突き漁」のベテラン、村上さんが直接持って来てくれるマテ貝は、「貝白湯」の美味しさの軸となっています。



マテ貝提供 村上軍次氏

麺

試行錯誤の末に完成したのは、機械で中細にしたあと、職人の手で揉む過程を経てちぢれ麺となる砦オリジナルの麺。コシが強くてのどごしつり。油分少なめのあっさりとしたスープもよく絡みます。

燻玉

砦の燻製卵づくりは、桜の木を削ってチップにするところから始まります。煮卵を丁寧にスモークし半熟に仕上げれば、まるで濃厚なチーズのような味わいに。ラーメンにはもちろん、極上のおつまみとしても人気です。

