

地元の食堂やラーメン屋さんでは必ずと言っていいほど定番メニューとして登場している「タンメン」。読者の皆さんはいつ頃から食べられるようになったかご存知ですか？タンメンは、昭和30年頃に横浜で生まれたといわれています。すかっとエリアでは、昭和40年前後には須賀川市内のいくつかのお店でメニューに登場しました。半世紀にわたって地元で愛され、進化を続けるタンメン。今回は食欲の秋にぴったりなこだわりのタンメンをレポートします！

心も体もあつたまる / 地元で長く愛される タンメン

味処 広戸 [天栄村]



おすすめの味変
常連さんの
おすすめは、
お酢！
風味が増して
おいしいですよ！

しおタンメン 800円(税込)
塩だれの風味を生かせるよう、野菜の産地にこだわり、旬のものを仕入れていきます。一つ一つの野菜が持つ新鮮でいいねいおいしさが味わえます。

天栄村飯豊字高崎27
☎0248-83-2588
[営]11:00-14:00
16:30-19:30
[休]水曜日 P15台

「広戸食堂は、郡山で食堂を営んでいた店主が、26年前に地元へ戻り開いたお店。タンメンは前店からあるメニューで、いまも「あの味が食べたい」と県内から昔なじみの常連さんが足を運びます。オリジナル配合の塩だれはほどよい塩味で、キャベツ・もやし・玉ねぎ・人参など、野菜本来の甘みをしていねいに引き出したブレのない味わいです。」

遠方から常連さんが通う昔ながらの「あの味」

「オリジナル配合の塩ダレで作る自慢の一杯です！」
店主/町島幹男さん

栄楽 [須賀川市]



おすすめの味変
ごま油の
香りがたつ！
自家製ラー油
をたっぷり！

タンメン 750円(税込)

二代目の正博さん、賢治さん兄弟が、先代の味を守り、毎朝8時からいいねいに仕込むスープは、品のある薄味と深いうま味が特徴。

「43年皆さんに愛された味をこれからも守っていきます！」
店主/曾根正博さん

ルーツは、昭和40年代からタンメンを出していた大町「宝楽」。この店で修行し、味を受け継ぐ「栄楽」のタンメンは、お客さんの半数以上が注文する不動の看板メニュー。豚ガラや鶏ガラ、玉ねぎなどのうま味が溶け込んだ薄味スープに、中太麺とキャベツ・白菜・にら・人参・もやし・豚肉などの具材が絶妙にからむ昔ながらのおいしさ。

「栄楽といえは、タンメン」と通う人が絶えません。

須賀川市山寺町233
☎0248-76-2888
[営]11:00~14:30
[休]日曜 P15台

瀧乃家本店 [鏡石町]



おすすめの味変
塩胡椒や
ラー油で味を
変えつつ食べる
常連さん多し！

しおタンメン 700円(税込)

玉ねぎ・人参・キャベツ・もやし・きくらげ・にらと豚肉のうま味が調和したスープ。飲み干しても脂っぽさはなく、後味がいいと評判。

具材の香ばしさが溶けたスープは後味すっきり

「今年で24年目。これからも地元で愛されるよう精進します！」
店主/滝口 博さん

イオンスーパーセンター鏡石店にある「瀧乃家の本店」がこちら。30を超えるメニューのうち「3〜4人に1人は、タンメンです」と店主。創業以来、評判のしおタンメンを楽しみに来てくれるお客さんの期待に応えられるよう、一杯一杯の塩加減に気を配っているそう。炒め煮にした野菜の香ばしさがスープにとけ、自家製中太ちぢれ麺がするする喉を通ります。

鏡石町識訪町413
☎0248-62-4744
[営]平 日 11:00~14:30
17:00~19:30
土日祝 11:00~19:30
[休]月曜日(祝日の際は翌・火曜) P15台

麺・たらふく [須賀川市]



おすすめの味変
素材に
こだわって
手づくりした
自家製ラー油を
お好みで！

たらふくタンメン 870円(税込)

昭和46年から続いた須賀川市妙見の「たらふく食堂」。二代目を継いだ店主が、10年前に新メニューを加え、現在の場所でも再オープン。化学調味料を使わず、地元の食材で作るやさしい味わいが人気のお店です。そのこだわりは、タンメンにも、伊達鶏のガラや豚げんこつ、数種類の香味野菜をじっくり煮込み、兵庫産の粗塩で調味したコクのあるスープと、コシのある麺が自慢です。

「平日は14時頃が比較的空いています。時間に余裕のある方はぜひ！」
店主/高久田浩さん

おすすめは、こだわりの塩だれベースに、背脂や半味玉、厚切りチャーシュー2枚がのった「たらふくタンメン」。食べれば「たらふく」まちがいなし！

須賀川市花岡9-7
☎0248-75-3533
[営]11:00~15:00
17:00~スープがなくなり次第
※月曜のみ 11:00~15:00
[休]火曜 P10台

角田製麺 [玉川村]



おすすめの味変
そのままでも、
ラー油や
お酢でも、
お好みで！

塩タンメン 760円(税込)

味噌やニンニクを使った看板ラーメンの中、あっさり食べられるのがタンメン。角田製麺らしい、コク深いうま味もしっかり楽しめます。

玉川村竜崎字原作田26-7
☎0247-57-3688
[営]11:00~14:30 17:00~20:00
※材料がなくなり次第終了
[休]月曜日 P10台

「名通り、製麺所がはじまりの「角田製麺」の麺はすべて自家製。「親父が毎日作るこだわりの麺です」と店主。塩タンメンは、看板のみにく味噌ラーメンや担々麺と並び、北海道産小麦を使ったコシのある麺と、会津地鶏や豚げんこつ、モミジなどから醸したうま味の深いスープが特徴。炒め野菜に自家製チャーシューが華を添える、隠れた推しメニューです。」

「親父が作る自家製麺、麺にあわせて作る渾身の一杯を食べに来てください！」
店主/角田稔平さん

麺づくりからこだわる父子渾身の一杯

丸仙食堂 [石川町]



おすすめの味変
あっさりスープ
にぴったり！
胡椒やラー油で
自分好みの
味を見つけて！

タンメン 530円(税込)

たっぷり野菜と豚肉のうま味をいかす、あっさりとした塩味。麺の大盛はプラス30円と、こちらも破格のコスパ！

「1から10まで手作りし、究極の安くおいしいお店をめざしています！」
店主/高橋 龍さん

やさしい塩味とたっぷり野菜で最後の一滴までおいしく

40種類のメニューの中で、タンメンは創業からの人気メニュー。特注の中太ちぢれ麺や、ラードでうま味を加えたスープをいかす具材は、豚肉と地元農家さんから仕入れたキャベツ・もやし・人参・にら・青菜など6種の野菜。「女性や小さいお子さん、高齢の方も最後までおいしく食べていただけるよう、やさしい塩味に仕上げます」という店主のこだわりが詰まった一杯です。

石川町大字中野字高ノ内3-1
☎0247-26-5597
[営]11:00~15:00
17:00~19:30
[休]月曜 P20台