

なぜ長野市には、 ご当地ラーメンが ないんだろう。



粉もん文化が息吹くまち、長野市。

ここには、麺好きが多く、蕎麦はもちろん、

たくさん美味しいラーメン店が軒を並べています。

でも、そんな私たちのまちには、地域特有のご当地ラーメンがありません。

スープの種類もさまざままで、決まった味や具材もない。

一つだけ、どの店にも共通している点をあげるなら、

それは、「ずく」を出してラーメンを作ること。

手間を惜しまず、「美味しく食べてもらいたい」という想いを込め、

店主一人ひとりが、これまでの枠を超え、可能性を広げていく。

それこそが、多様な食文化を認め、独自の食の歴史をつくり続けてきた

長野市らしいラーメンだと、私たちは思うのです。

だから、長野市には、一つの型におさまった

まちを代表するラーメンがないんです。

スープの色も、どんな具材かも関係ない。

全てが個性的で、美味しく、素晴らしい。

味噌派も醤油派も、こってり派もあっさり派も、

きつとお気に入りの一杯に出会える。

ラーメン愛にあふれるまち、長野市は、一杯のラーメンを通して、

あなたに、いっぱい幸せをお届けします。

いっぱい幸せを、その一杯から。