

尾道 ラーメン



尾道ラーメンとは、**広島県東部発祥**の醤油ベースの

ラーメンで、鶏ガラベースのスープに瀬戸内の小魚（いりこ）だしを加え、さらに豚の背脂ミンチを浮かせるのが特徴です。[中細の平打ちストレート麺](#)が合わせられ、背脂のコクと魚介の風味が効いた、さっぱりとしながらも飲み干せるスープが楽しめます

尾道ラーメンのうまみは、

瀬戸内の小魚からとった上品なだしと、鶏ガラをベースにしたスープに、豚の背脂ミンチを加えることで生まれる「**さっぱりとコクの絶妙なバランス**」にあります。この背脂はラーメンの表面に浮かび、スープに豊かなコクと風味をプラスしつつ、決してこってりしすぎず、小魚の旨味と**調和した独特の深い味わい**を作り出します。