

青竹手打ち製法を守り続ける老舗ラーメン店。どの世代も惹きつける、昔懐かしい中華そば。

01



青竹手打ち 中華そば

赤見屋本店

久保町 214 / TEL 0283-22-5602



ツルツルとコシのある伝統の青竹手打ち麺が主役。あっさりした引き算のスープがあとを引く一杯。

02



ラーメン

佐野らーめん いたる

北茂呂町 1-5 / TEL 0283-55-6608



たっぷりの鶏ガラと最高級の醤油を使用したコク旨スープと、のど越しの良いなめらか麺！

03



醤油ラーメン

麺家みをり

植下町 1089 / TEL 0283-21-1131



澄んだスープにコシのある麺が絶品。どこかホツとする、昔ながらの佐野らーめん。

04



ラーメン

永華 佐野店

富岡町 371-3 / TEL 0283-21-5425
永華餃子館|堀米町 463-10 / TEL 0283-21-8677



鶏ガラと国産野菜からとる醤油ベースの澄んだスープに、喉越しのよい自家製中太ちぢれ麺！

05



ラーメン

らーめん大金

大橋町 3229-7 / TEL 0283-23-1989



あっさりながらも奥深いスープとモチモチ麺が絡み合う。見た目・味のバランスとも絶品。

06



らーめん

麺や大山

奈良刈町 302 / TEL 0283-86-7870



佐野市が設立した
らーめんの予備校…



佐野市が移住促進のために設立した
独立起業を支援する『学びの場』です。

本気で佐野らーめん店を開業したい人と後継者不足に悩むラーメン店主をつなぎ、佐野市への移住定住を見据えて独立起業を支援します。地域と自治体が一丸となって、今後の佐野市の地域・経済発展の礎をつくり、この地の新しい仲間となって、事業を始め成功を収める人を丁寧に育てる、食・職・住にわたるあらゆる支援をカタチにしている画期的なプロジェクトです。



市内ラーメン店

誰かうちのお店の味を
継承してくれないかな…

空いた店舗を
有効に活用してもえると…



市内ラーメン店



移住と開業をワンストップでサポート！



移住を希望する人

やってみたかったラーメン店。
開業のリスクが抑えられるなら！

安定した収入を見込めるなら
移住も前向きに考えられる！



移住を希望する人

さのブランド認証事業者の中には、佐野らーめん予備校卒業生のお店もたくさんありますが、予備校に協力している認証事業者もたくさんいらっしゃいます。講師を務める方、青竹採りの指導する方、修行を受け入れるお店など、学ぶ×つなぐ×教えるが一体となって佐野らーめん文化を盛り上げていけるのです。



予備校のHP▲