

4時間かけて丁寧に作ったスープが絶品!
自家製ラー油を加える味変も店主オススメ。

13



青竹手打ち 佐野らーめん

佐野らーめん晴れる屋

大和町 2586 / TEL 0283-85-9651



昭和36年創業以来、守られてきた変わらぬ味。
コクのあるあっさりスープが体に心に染み渡る。

14



中華そば

森田屋総本店

堀米町 70 / TEL 0283-22-2318



のど越し良い青竹手打ちのモチモチ麺と、
昔ながらの醤油にこだわったスープの安定感。

15



佐野らーめん

佐野やつや

堀米町 465-1 / TEL 0283-24-2755



昔ながらの佐野らーめんとは一線を画す、
伝統を受け継ぎながらも進化を続ける一杯!

16



ラーメン

佐野青竹手打ちラーメン 大和

茂呂山町 4-8 / TEL 0283-55-4584



じっくり丁寧に炊いた透き通ったスープに、
改良を重ねて完成したのど越しが自慢の手打ち麺!

17



手打ラーメン

青竹手打麺 ゆたかや

田島町 161-1 / TEL 0283-23-1702



あっさりながらパンチのあるコク深いスープに、
唯一無二のつるコシむちむちの特製麺!

18



ラーメン

麺屋ようすけ本店

田島町 232 / TEL 0283-85-9221



青竹も げんこつもお届けします



佐野らーめん予備校が2024年3月に、「プロが作る
ラーメンを、ご家庭にある鍋で!」をコンセプトとした
佐野らーめん食育キットの発売を開始しました。
さてさて、どれほどプロ級かと言うと!
お届けする食材に、鶏ガラ、げんこつ、豚バラ
ブロック、かんすいなど普段なかなか自分で買わない
ような食材がラインナップされています。



地元の農家さんが育てた本物の「青竹」もお届け。お子様でも使いやすいミニサイズ♪

キットには、食材の他にワークブックも付いてきます。
ワークブックでは、レシピ・佐野らーめんのルーツ・
食品ロスなどのコンテンツを子ども向けに楽しく
紹介しています。
ぜひご家族でのちょっとした料理イベントとして、または
お子様の自由研究など、さまざまなシーンでお楽しみ
ください。



子どもにワクワクな体験を、
家族にうれしい思い出を!



佐野市になかなか来られない方も、
オンラインで購入可能です。

食育キットの詳細
購入はこちらから▶

