

なかべつラーメン あら陣

ARAJIN



中標津町東4条南1丁目 (ある横)
TEL: 0153-78-9955

【平日】11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー14:30)
17:00 ~ 22:00 (ラストオーダー21:30)
【土日祝日】11:00 ~ 22:00 (ラストオーダー21:30)



摩周湖
霧の摩周湖。でも晴れた日は「摩周ブルー」に輝く神秘的湖。「晴れた摩周湖を見ると婚期が遅れる?!」という噂も(笑) 今日晴れてる?



野付半島
立ち枯れた木々が魅せる風景はこの世の果てに来たみたい!夏から秋は遊歩道を行くとカラフルな花々がお出迎え。映える絶景ポイント!

開陽台
展望台からの視界は330度。知床連山を背に地平線まで広がる牧場風景で、地球は丸い!を再確認。夜には田舎ならではの満天の星空!



道東観光の玄関口。100km圏内には知床・摩周湖・屈斜路湖・阿寒湖・野付半島・釧路湿原など見どころ満載!東京(羽田)は100分、札幌(千歳)は60分。空港から市街地までは車で8分の近さ。遠いけどすぐに行けちゃう中標津♪



新千歳⇔中標津 1日3便
羽田⇔中標津 1日1便

中標津空港⇔あら陣 車で8分

日本のラーメン業界初！
海老出汁ラーメン「海老そば」
元祖創作者！



ラーメン専門家 野本 栄二 氏

道東の天然素材と北海道産の甘えびで、
味もクオリティも最高の“進化した海老
そば”が出来ました。私の自信作を是非
ご賞味ください。

この一杯に北海道をギュッと詰め込んで

世界自然遺産 ^{しれとこ}知床の山々、オホーツク海の潮の芸術で日本最大の砂嘴 ^{さし のつけ}野付半島、
雄大な自然に包まれた ^{なかしべつ}中標津町はまさに食の宝庫！

当地が誇る天然素材、野付半島産北海シマエビ・羅臼産昆布・中標津産椎茸、
さらには日本海の恵み ^{しやこたん ましけ はぼろ}積丹・増毛・羽幌産甘海老を贅沢に使い、

元祖えびそば野本栄二氏直伝の製法により旨味を重ね合わせた究極のスープ。

厳しい寒さと豊かな大地が育んだ

中標津産小麦ゆめちからを使用した強い弾力と

もちりとしたコシが特徴の自家製麺。

北海道のおいしい食材が織り成す

あら陣渾身の一杯をお楽しみください。



野付半島産
北海シマエビ



伝統の打瀬舟漁

『赤いダイヤ』野付半島産北海シマエビ

浅い海域に藻が密生し、多くの生物たちの産卵場でもあり
彼らを守り育てる「海のゆりかご」野付湾。この豊かな藻場を
漁船のスクルーで荒らしてしまわないようにと、明治時代から
伝わる打瀬舟で漁は行われます。

風を受け三角の帆をはためかせ静かに水面をすべる打瀬舟は、
大自然広がる道東でも野付湾でしか見られない情景です。



中標津産 椎茸
— 想いの茸 —



中標津産 小麦
— ゆめちから —



積丹・増毛・羽幌産
甘海老

知床羅臼産 羅臼昆布

