

知れば知るほど食べたくなる、三条カレーラーメン誕生の秘密。

sanjo curry ramen

三条カレーラーメン探訪。



さんじょうの
ご当地ラーメン
渾身の
15杯。

発行：三条カレーラーメン部会
[2025年12月]

ノスタルジックな味に納得。
ものづくりに命を捧げる職人達を支えた、
真のご当地グルメ、それが三条カレーラーメンなのだ。

「金物のまち 三条」として全国的にも知られる、
ここ新潟県三条市は町の歴史も古く、世界に誇れる
刃物・金属加工工業を中心に栄えてきた地域。妥協を
許さない「ものづくり」に徹する職人氣質のプラ
イドは、現在でも脈々と受け継がれている。

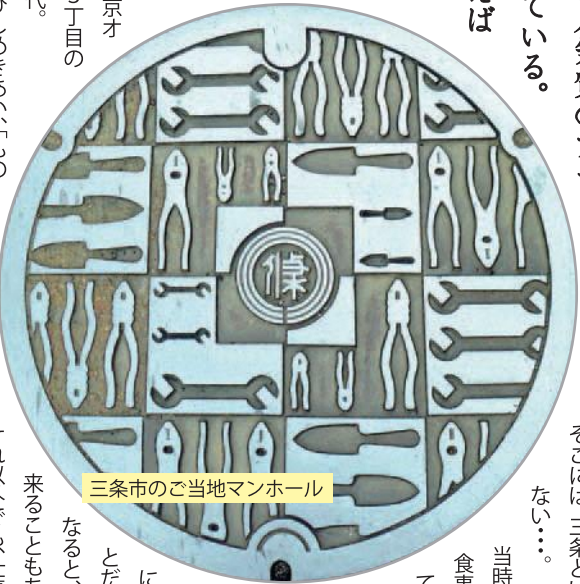
良く言えば「生真面目」、悪く言えば
「頑固一徹」。そんな職人たちに80余
年もの間、愛された味がここにある。

ノスタルジックなご当地グルメ！
カレーラーメンに歴史あり！

時は1960年代、東京タワー完成、新幹線開業、東京オリ
ンピック開催など、さながら映画「ALWAYS〜3丁目の
夕日〜」にも見られる「昭和」が最も熱を帯びていた時代。

三条市も例外なく活気づき、町中に小さな町工場がひしめきあい、「もの
づくりの町」として全国へ、そして世界へ進出する企業を輩出するなど繁栄の
一途をたどっていく。町工場の数だけ社長が存在し、当時日本では有数の繁華
街であった本寺小路（ほんじこうじ）では「社長つー」と誰かが呼ぶと、そばにい
た皆が振り向いたという、ウソのようなホントの話もあったそうだ。

当時の人口がわずか6万人足らずの町であったにもかかわらず、人口当たり
の飲み屋さんの軒数は何年も全国ベスト3に位置し、その他街を走る高級車
の数や置屋・芸者の人数、はたまた金物産業に付随して「ハンコ屋」印刷会社
の数も全国平均より高かった。今でも毎年行われる花火大会は、多数の協賛金
が集まり、企業の業績を物語るかのように華やかに開催され続けている。華麗な
一時代を築いた町、それが三条市なのである。



三条市のご当地マンホール

カレーラーメンは
三条人のソウルフードだった！
80有余年の歴史があるという、三条名物のカレーラーメンではあるが、なぜ
カレーラーメンがこんなにも長きにわたって三条市民に愛されるのか？
そこには三条という土地柄ならではの理由があるに他なら
ない。



金物のまち 三 条

当時の社長や職人たちは日夜仕事に明け暮れ
食事をゆつくりとする暇もないほど多忙を極め
ていた。残業中の食事といえば、出前ですま
すという食文化が栄えていく。中でもハ
イコロリーでエネルギーギンなカレーラ
ーメンは、高度経済成長期の働き盛りの男
女の舌を存分に満足させたに違いない。
雪の降る寒い日には体を温め、夏の暑い日
にはスタミナ料理として食べられていたこ
とだろう。当時を知る飲食店の店主は「夕方
になると、近くの工場から80人分もの出前の注文が
来ることもあった」と語っている。
それ以外でも、仕事終わりの本寺小路で飲んだ後のシメで食
されるのが一般的だったようである。注文の7割がカレーラーメンだ
という名物店も存在する。

歴史があるが故の珍現象？
年配には当然、若者には新しい！

最近ではメディアや雑誌等で紹介される事が増え、若者にも知
られるようになって来たカレーラーメンだが、実は若い層の認
知度はまだまだ低い。
逆に、長い間、主にカレーラーメンを食してきた現在60代以
上の方々にとっては、カレーラーメンと聞くと当時の地元経済



の活気や繁華街・本寺
小路の賑わいや武勇
伝に思いを巡らせる
方々も多いようだ。
情報に敏感な若者
より、年配の方々
にご当地グルメとし
て認知されているの
は、昨今ブームのB級
グルメとは逆の現象で
カレーラーメンの歴史の古さや、地元の食文化に深く根付いた奥深さからく
るものなのである。



当時の町工場のようす
(提供：三条市歴史民俗産業資料館)

当時の町工場といえば、夫婦揃っての
残業は当たり前。奥さん連中は夕食を作る
間も惜しんで働き続けた。夕方になると
出前の自転車やバイクが町中をひっきり
なしに走り回っていたことだろう。

今ではそのマップを頼りに、市民自体が馴染みのお店のカレーラーメンだけ
でなく、今まで知らなかったお店のカレーラーメンを開拓して楽しむという
「灯台もとくらし現象」が起きている。
ラーメンにカレーをかけただけ...と思われるカレーラーメンではあるが、
三条市繁栄の歴史とともに育ったご当地グルメだけあって、その味のバリエー
ションは実に興味深い。創業時からの昔懐かしい趣きのあるカレーラーメンは
もちろんのこと、最近では竹炭を混ぜた黒いスープが特徴の黒カレーラ
ーメンや、なんと最初からライスも盛り込んだ、最後はカレー雑炊が楽しめるライ
スインカレーラーメンなど、そのお店ごとに多様な味が楽しめることが、カ
レーラーメンの人気の秘密なのである。

味も千差万別。
ハイブリッド系カレーラーメンも登場!!

ラーメンの上に、カレーをかけて食べる。これがカレーラーメンの定義と云
われている。至って単純だが、ラーメンとカレーという2大国民食が合体する
ことにより、最強の味を作りだすのだ。
ラーメンにカレーをかけただけ...と思われるカレーラーメンではあるが、
三条市繁栄の歴史とともに育ったご当地グルメだけあって、その味のバリエー
ションは実に興味深い。創業時からの昔懐かしい趣きのあるカレーラーメンは
もちろんのこと、最近では竹炭を混ぜた黒いスープが特徴の黒カレーラ
ーメンや、なんと最初からライスも盛り込んだ、最後はカレー雑炊が楽しめるライ
スインカレーラーメンなど、そのお店ごとに多様な味が楽しめることが、カ
レーラーメンの人気の秘密なのである。

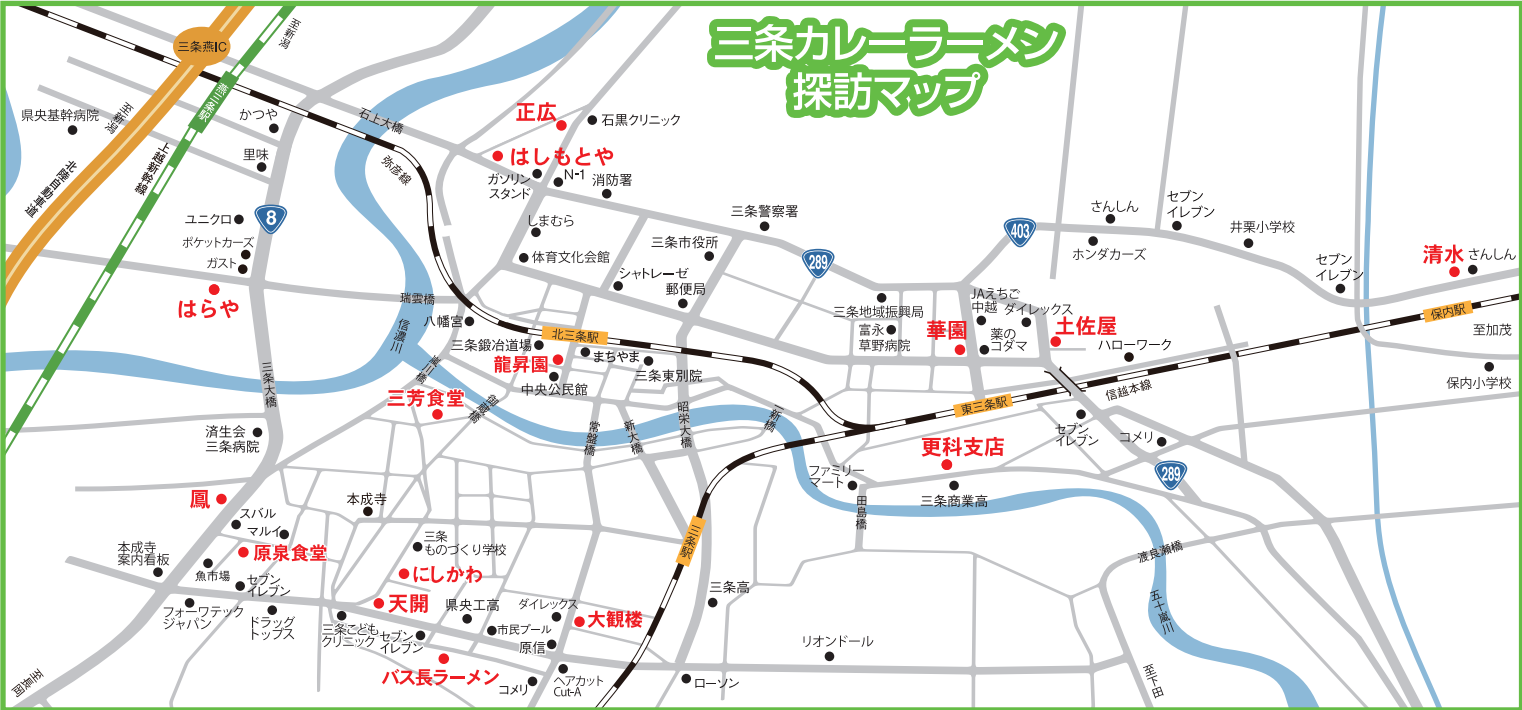
そして、三条カレーラーメンは全国へはばたく！

近年では、大手コンビニチェーンと三条飲食店組合で共同開発した「三条カ
レーラーメン」が商品化され、各地で人気を博したのを皮切りに、全国区のマ
スコミ等でも露出することが多くなり、三条カレーラーメンは、徐々に認知度
を高めていった。

そんな人気を受けて、三条市の自治体や市民団体なども加わり、「カレーラ
ーメンで町おこし」を合言葉に様々な活動も行っている。全国規模の食のイベ
ントでのPRや東京・新潟物産館ネスパス現在開催中のイベント出店、地元
では「麺匠と巡る三条カレーラーメン探訪」と題した、まちあるきツアーも企
画され好評を得ている。

そうしたイベントひとつとっても「ライバル同士のはずのお店が、地域のため
に協力し合っている雰囲気がかもしだしている」という取材記者の一言が、
カレーラーメンブームの全てを物語っている。そのチームワ
ークが実を結び、形となってあらわれ、県内外の旅行会社から問
い合わせが来たり、駐車場が無く大半が近所の旅行会社からお客
さんばかりだったお店にもカレーラーメンを求め、市外・県外
からお客さんがたくさん訪れてくれるようになった。
また、足を運べない遠くの方にも本場の味を楽しんでほしい
と、部会参加店主が中心となって監修した「三条カレーラ
ーメン」がセブンイレブンとエースコックから限定発売され、

近年ではサトウ食品とのコラボによるスタ
ンフリーも開催し、人気企画となっている。
また、地元市民が「カレーラーメンの歌」
や「カレーラーメン体操」を考案して楽し
むなど、新たな三条の食文化が構築されつ
つある。
全国でもこれだけ地域の歴史に密着した
B級ご当地グルメと言えるものは実は少な
い、最近のボツと出のメニューではなく、長
い間人々を魅了してきた真のご当地グルメだからこそ価値があるのだ。
お店の人にカレーラーメンについてのウンチクやエピソード、当時の昔話な
どを聞いてみるのも楽しい。カレーラーメンを食べながら、三条の食文化を是非
体験してほしい。
時には、創業時の先代の味を守っている老舗の味を、また別の日には、スパイ
スや具にこだわって、味を進化させたカレーラーメンを、80余年にわたるカレ
ーラーメンの歴史に思いをはせながら、楽しんでみてはいかがだろうか。



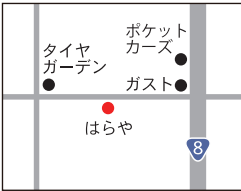


〔上須頃〕
お食事処 はらや

カレーラーメン 950円

『カレーラーメン』は創業から57年、少しずつ変化しつつあるメニュー。数種類のカレー粉をブレンドしたコクのあるカレーを使用。プチライス付(福神漬入)が好評!夏期限定、冷しカレーラーメンもあります。ヽ(ゝoゝ)ノ

〔店〕三條市上須頃142-1
☎ 0256-33-1461
〔圖〕11:30～14:00
17:00～21:00
(日曜20:00まで)
〔休〕月曜(祝日の場合は翌日)
〔席〕28席
〔台〕8台



〔直江町〕
食事処 鳳(おとり)

ライスinカレーラーメン 950円

一番人気のライスinカレーラーメン! シャキシャキ玉ねぎが大好評。完食率がハンパねえ! 他にも、もやしラーメンやおまかせ定食、丼ぶりも好評だよ! テイクアウトもOKです。御利用下さい。

〔店〕三條市直江町2-2-8
☎ 0256-32-0578
〔圖〕11:30～14:00
17:00～20:30
〔休〕火曜
〔席〕25席プラスカウンター席
〔台〕10台



〔直江町〕
原泉食堂

勝加里(カツカリ)ラーメン 900円

アツアツのトンカツをカレーにからめ麺を食し、そっと目をとじれば、心のやすらぎと美味しさのハーモニーがわいてくる。勝加里(カツカリ)ラーメンは多くのお客様よりご注文を頂いております。商品名の由来は、不況に勝つ。勝負に勝つ、病に勝つ。

〔店〕三條市直江町3-1-32
☎ 0256-34-5319
〔圖〕11:30～14:00
17:30～20:00
〔休〕月曜
(祝日の場合、14:00まで営業)
〔席〕20席
〔台〕5台

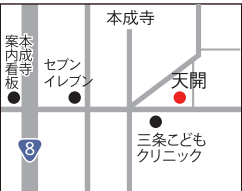


〔西本成寺〕
焼肉 天開(てんかい)

カレーラーメン 890円

焼肉屋さんにも美味しいカレーラーメンがあります。牛肉、野菜、フルーツ等のエキスを溶け込みコクの有るルーに仕上がっております。かくし味の〇〇がクリーミーで香り高いカレーラーメンを造り上げております。

〔店〕三條市西本成寺2-1-8
☎ 0256-35-3835
〔圖〕11:30～14:00(13:45 Lo)
平日 17:30～22:00
土・日・祝 17:00～22:00
(21:30 Lo)
〔休〕月曜(祝日の場合、翌日)
〔席〕42席
〔台〕9台

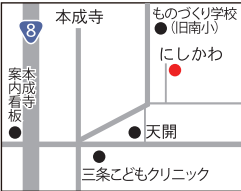


〔桜木町〕
食堂 にしかわ

カレー中華 750円

玉ねぎは形がなくなるまで煮込んだシンプルなカレー中華になってます。他にカレーチャーシューメンも好評です。昔ながらの小さな店ですがお待ちしております。

〔店〕三條市桜木町20-24
☎ 0256-33-2797
〔圖〕11:45～14:00
17:30～20:00
(19:40 Lo)
〔休〕火曜・日曜の夜
〔席〕18席
〔台〕3台

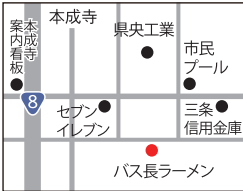


〔東本成寺〕
バス長ラーメン

とろかれーらーめん 980円

とろみのついたカレールーに煮干しの効いた背油スープ。ローストチキンは肉汁がジュワッ。カレーと背油の相性は抜群です。辛さのほしい人は辛みそのトッピングもおすすめです。

〔店〕三條市東本成寺11-34
☎ 0256-64-8837
〔圖〕平日 11:00～14:30
17:30～20:00
土・日・祝 11:00～14:30
17:00～20:00
〔休〕不定休
〔席〕42席
〔台〕20台

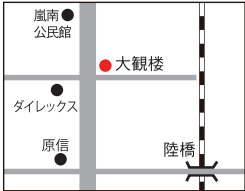


〔南四日町〕
中国料理 大観楼(たいかんろう)

カレーラーメン 950円

中華の一品料理と一緒に注文されても、あっさりしたカレー味にしたカレーラーメンです。

〔店〕三條市南四日町3-6-25
☎ 0256-34-7974
〔圖〕11:00～14:30
17:00～21:00
〔休〕水曜
〔席〕85席
〔台〕14台

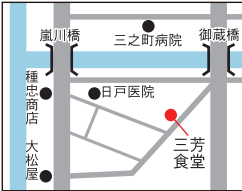


〔島田〕
三芳食堂

カレーラーメン 850円

創業57年来、変わらぬ味を守り続け、地元のお客様にご愛顧頂いております。当店のカレーラーメンは、これぞ、食堂のカレーラーメン!的なシンプルスタイルで提供しております。是非一度で賞味下さい。

〔店〕三條市島田1-2-12
☎ 0256-32-3168
〔圖〕11:00～14:00
17:00～20:30(20:00 Lo)
〔休〕月曜(祝日の場合、翌火曜)
第3火曜
〔席〕23席
〔台〕4台

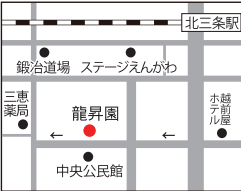


〔元町〕
龍昇園(りゅうしょうえん)

黒カレーラーメン 1,000円

全国初『竹炭』を使用した真っ黒なカレーラーメン。具材には時々に応じた根野菜を使用し、竹炭の整腸作用に加え、繊維質を豊富に含む根菜で健康にも配慮した一品に仕上げました。カレールウには新潟産コシヒカリ米粉を使用。

〔店〕三條市元町12-11
☎ 0256-34-4174
〔圖〕平日 11:00～14:30
17:00～21:00
日・祝 11:00～15:00
17:00～20:00
〔休〕月曜(祝日の場合翌日)
〔席〕30席
〔台〕無

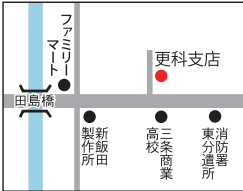


〔下坂井〕
更科支店

カレー中華 850円

豚骨と鰹節でとったスープに地元三條の野菜を使い深みのあるカレーに仕上げてラーメンにかけました。残ったスープの中にご飯を入れて食べると二度の楽しみが味わえるんです。一度食べてみる価値あり!!

〔店〕三條市下坂井2-31
☎ 0256-33-1873
〔圖〕11:00～21:30
(日曜21:00まで)
〔休〕月曜(祝日営業)
〔席〕15席
〔台〕5台

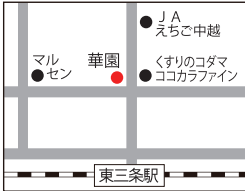


〔興野〕
中国料理 華園(かえん)

カレー中華そば 980円(小ライス付)

粟島産ジャガイモを使用した昔なつかしい味です。本場インドカレーとまた違うカレーをお楽しみ下さい!!

〔店〕三條市興野2-6-19
☎ 0256-35-0197
〔圖〕平日 11:00～14:00
17:00～22:00
土・日・祝 11:00～14:30
17:00～22:00
〔休〕火曜(祝日の場合翌日)
〔席〕28席
〔台〕店頭6台(ココカラファイン駐車場内も有)

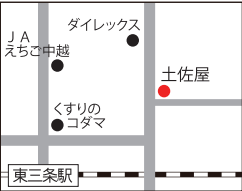


〔興野〕
らーめんの土佐屋(三條店)

生姜カレーらーめん 980円

魚介とにんにくがベースのカレースープ。程よくトロみもあり自家製麺によく絡みます。すりおろした国産生姜をスープに溶いてよりパンチの効いたスープはやみつきの間違いなしです!

〔店〕三條市興野3-20-1
☎ 0256-64-8883
〔圖〕11:00～14:30
18:00～20:30
〔休〕不定休
〔席〕23席
〔台〕9台



〔石上〕
まほうのラーメン・お食事 はしもとや

ビーフカレーラーメン 1,000円

濃厚な牛肉のうま味と、創業以来変わらぬスタイルでのカレールー作りにオリジナルブレンドの香辛料をプラス。旬の自家栽培野菜とクロレラ麺が味を引き立たせます。

〔店〕三條市石上2-13-22
☎ 0256-34-2855
〔圖〕11:00～14:00(Lo)
17:30～20:00(Lo)
〔休〕木曜
〔席〕44席
〔台〕16台



〔石上〕
大衆食堂 正広(まさひろ)

カレーラーメン 990円

①創業時からのジワジワ辛くなるカレー粉。②香りのカレーペースト。③20種類のスパイスを熟成させたカレー粉のコク。どこか懐かしいけど新しいカレーラーメン。残ったスープにご飯を入れて、カレーリゾット風?新感覚のカレーフードを召し上がれ!

〔店〕三條市石上2-13-38
☎ 0256-31-4103
〔圖〕火・水・木 11:00～15:30(15:00Lo)
11:00～15:30(15:00Lo)
金・土・日・祝 17:00～21:00(20:30Lo)
〔休〕月曜(祝日の場合は営業し翌日休業)
月一回月・火連休あり
〔席〕86席
〔台〕16台

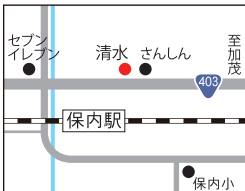


〔保内〕
麺処 清水 三條店

三條カレーらーめん 1,150円

魚介でだしをとった無化調soupで作り上げるとコクの深さが印象的な山椒香るカレーらーめん。ほどよい甘みとスパイスで大人気! 店内は畳でゆったりと落ち着ける小上がりなど、ご家族や幅広い年齢層の方にご利用いただけます(ハハ)

〔店〕三條市上保内乙289
☎ 0256-64-8813
〔圖〕10:00～14:30(Lo)
〔休〕無し
〔席〕26席
〔台〕18台



渋谷で行われた食のイベント(提供:三條市) 新潟県を代表するご当地グルメとして、三條カレーラーメンが選ばれる。自治体と地元のカレーラーメン店が協力し、予想を上回る人気を博し、大盛況のうちに終了した。



セブンイレブン 三條カレーラーメン (2025年12月現在 販売終了) エースコック 三條カレーラーメン



三條カレーラーメン 検索