

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
13
杯。

発行：三条カレーラーメン部会

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。

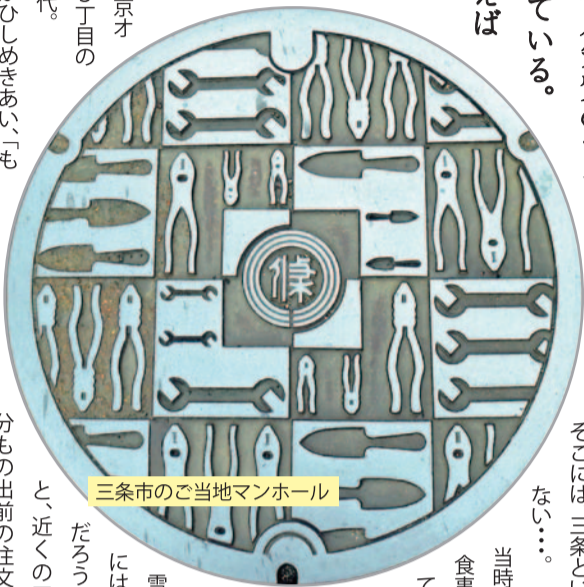
「金物のまち 三条」として全国的にも知られる、
ここ新潟県三条市は町の歴史も古く、世界に誇れる
刃物・金属加工工業を中心に栄えてきた地域。妥協を
許さない「ものづくり」に徹する職人気質のプラ
イドは、現在でも脈々と受け継がれている。

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70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「社長通り」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に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、たまたま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！

70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。



食物のまち
三
条

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
店では、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



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
イカリローでエネルギーギッシュなカレーラ
ーメンは、高度経済成長期の働き盛りの男
女の舌を十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



当時の町工場のような (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
作る間も借しんで働き続けた。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。

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メ
ンや、なんと最初からライスも盛り込んで最後は



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
な味が楽しめるのが、カレーラーメンの人気の秘密なのである。
ベースとなるスープのだし(鳥ガラ・豚ガラ・ゲンコツ等)に加え、そこに各
店独自のルールを合わせるのだから、カレーラーメンの味は店ごとに違
ってくるのは当たり前。店の数だけカレーラーメンが楽しめるというわけだ。
最近では、こだわりのカレースープに、更にカレールーをかけるという、ハイ
ブリッド系カレーラーメンを提供する店もある。

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・新潟物産館エクスパスでのイベント出店、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ひとつでも「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、いい雰囲気をもたしている」という取材記者の一言



渋谷で行われた食のイベント (提供：三条市)
新潟県を代表するご当地グルメとして、三
条カレーラーメンが選ばれる。自治体と地元
の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
三条カレーラーメン
エネオス
三条カレーラーメン



三条カレーラーメン 検索

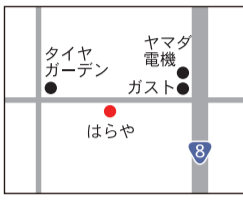


〔上須頃〕
お食事処 はらや

カレーラーメン 850円

『カレーラーメン』は創業から55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〕 三条市上須頃142-1
☎ 0256-33-1461
〔営業〕 11:00~14:30
17:00~21:00
(日曜20:00まで)
〔休〕 月曜(祝日の場合は翌日)
〔席〕 34席
〔台〕 8台



〔直江町〕
食事処 鳳(おどり)

ライスinカレーラーメン 900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〕 三条市直江町2-2-8
☎ 0256-32-0578
〔営業〕 11:00~14:00
17:00~20:30
〔休〕 火曜
〔席〕 25席(プラスカウンター席)
〔台〕 10台

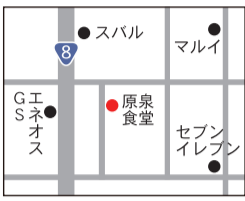


〔直江町〕
原泉食堂

勝加里(カツカレー)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(カツカレー)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〕 三条市直江町3-1-32
☎ 0256-34-5319
〔営業〕 11:30~14:00
17:00~20:30
〔休〕 月曜
(祝日の場合、14:00まで営業)
〔席〕 20席
〔台〕 5台

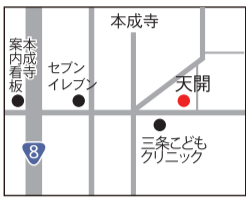


〔西本成寺〕
焼肉 天開(てんかい)

カレーラーメン 870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が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〕 三条市西本成寺2-1-8
☎ 0256-35-3835
〔営業〕 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

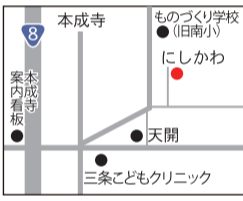


〔桜木町〕
食堂 にしかわ

カレー中華 700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〕 三条市桜木町20-24
☎ 0256-33-2797
〔営業〕 11:45~14:00
17:30~20:00
(19:40 Lo)
〔休〕 火曜・日曜の夜
〔席〕 18席
〔台〕 3台

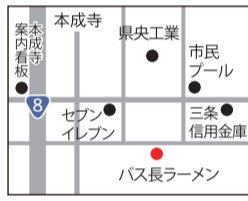


〔東本成寺〕
バス長ラーメン

とろかれーらーめん 950円

とろみを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〕 三条市東本成寺11-34
☎ 0256-64-8837
〔営業〕 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

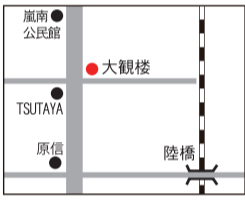


〔南四日町〕
中国料理 大観楼(たいかんろう)

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〕 三条市南四日町3-6-25
☎ 0256-34-7974
〔営業〕 11:00~14:30
17:00~21:00
〔休〕 水曜
〔席〕 85席
〔台〕 14台

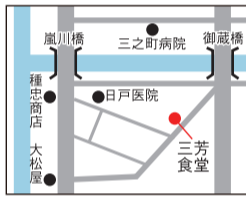


〔島田〕
三芳食堂

カレーラーメン 750円

創業55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。是非一度ご賞味下さい。

〔店〕 三条市島田1-2-12
☎ 0256-32-3168
〔営業〕 11:00~14:00
17:00~21:00(20:30 Lo)
〔休〕 月曜(祝日の場合、翌火曜)
〔席〕 30席
〔台〕 4台

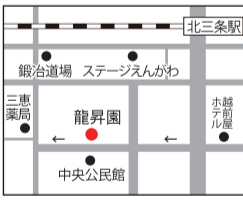


〔元町〕
龍昇園(りゅうしょうえん)

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〕 三条市元町12-11
☎ 0256-34-4174
〔営業〕 平日 11:00~14:30
17:00~21:00
日・祝 11:00~15:00
17:00~21:00
〔休〕 月曜(祝日の場合翌日)
〔席〕 30席
〔台〕 無

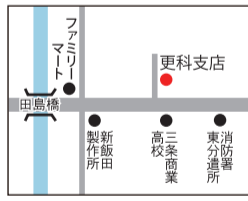


〔下坂井〕
更科支店

カレー中華 800円

豚骨と鯉節でとったスープに地元三条の野菜を使い深みのあるカレーに仕上げたらーめんにかけました。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〕 三条市下坂井2-31
☎ 0256-33-1873
〔営業〕 11:00~21:30
(日曜21:00まで)
〔休〕 月曜(祝日営業)
〔席〕 15席
〔台〕 5台

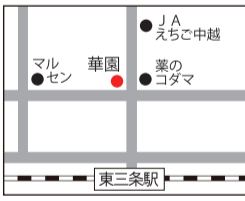


〔興野〕
中国料理 華園(かえん)

カレー中華そば 950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〕 三条市興野2-6-19
☎ 0256-33-0197
〔営業〕 11:00~14:00
17:00~22:00
〔休〕 火曜
〔席〕 28席
〔台〕 15台(コダマ駐車場内)



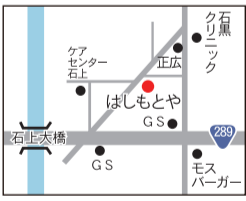
〔石上〕
はしもとや(はしもとや)

ビーフカレーラーメン 980円

少なめビーフカレーラーメン 700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〕 三条市石上2-13-22
☎ 0256-34-2855
〔営業〕 11:30~14:00(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 950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〕 三条市石上2-13-38
☎ 0256-31-4103
〔営業〕 火・水・木 11:00~14:30
金・土 11:00~14:30 / 17:00~21:00(Lo)
日・祝 11:00~15:00 / 17:00~20:30(Lo)
〔休〕 月曜(祝日の場合は営業し翌日休業)
第3火曜(祝日の場合は営業し第2又は第4火曜日を休業)
〔席〕 86席
〔台〕 16台

