KOJIMA'S SALT RAMEN GUIDEMAP



瀬戸内海に面した児島地区では、古くから製塩業が盛んに行われておりました。「日本の塩田王」と呼ばれた野崎武左衛門が塩づくりを行った歴史ある地域です。
今はもう塩田はありませんが、令和5年「塩田王 野崎家の塩」という新しいブランドが生まれ、その塩を使った「児島塩ラーメン」が新しいグルメとして誕生しました。
各々の魅力あふれる「児島塩ラーメン」をお楽しみください。

野崎武左衛門がモチーフの倉敷児島塩結びプロジェクトのイメージキャラクター。愛のある塩対応で児島の塩をPRする。

※メニュー変更で掲載の児島塩ラーメンがなくなる場合もございます。ご理解のほどお願いいたします。

2024年10月発行　第1版　　発行/児島商工会議所
〒711-0921 倉敷市児島駅前1-37（倉敷市児島産業振興センター2階）
TEL.086-472-4450　FAX.086-474-3506
E-MAIL：info@kojima-cci.or.jp

児島 塩ラーメン

KOJIMA'S SALT RAMEN

瀬戸内の
潮風を感じながら味わう
児島塩ラーメン



KOJIMA'S SALT RAMEN GUIDEMAP

倉敷児島塩結びプロジェクト

01 塩麺 みずき



あっさりとした「鶏豚 塩清湯（とりぶたしおちんたん）（850円）」、こってりとした「鶏豚 塩白湯（とりぶたしおぱいたん）（850円）」の2種類をメインに、期間限定のメニューなど飽きることなく楽しめる。こだわりの塩ダレは厳選した4種類の塩をブレンドすることで、塩のもつ甘味・旨み・塩味などまろやかで味わい深いものに。イチオシの「鶏豚 塩清湯」は、鶏と豚の旨味が出る最高の時間で煮込んだスープで、あっさりとした味わいの中にも鶏と豚の旨みやコクをしっかりと感じ、さすがは塩ラーメン専門店と納得の一杯。
ぜひとも最後まで飲み干して美味しさを感じてもらいたい。

所在地：倉敷市林555　営業時間：11:00～14:00　電話：090-2801-9884
定休日：水曜日

02 二代目麺や ゆうじろう



豚骨ベースの味噌ラーメン（青みそ・黒みそ・黄みそ・赤みそ・中みそ・白みそ）が有名なお店だが、至高のいぶし銀メニューがこちらの「児島塩ラーメン（920円）」である。豚骨の濃厚な旨みの奥にすっきりとした味わい、塩味が広がる自慢の一杯。ゆず皮、下津井の鷲羽のりが、この児島塩ラーメン陰の立役者。ほぐし蒸し鶏とスープの相性も抜群。ホロホロのチャーシュー、煮卵がついているところも最高に推せるポイントだ。メニューが豊富なので、その日ごとに違ったメニューを注文し、自分の推し麺を見つけるのも楽しそう。もちろん推しは児島塩ラーメン。

※営業日はSNSでご確認ください

所在地：倉敷市児島下の町4-13-56　営業時間：11:00～14:00
定休日：日曜日

03 鴻ノ池SA 上り店 下り店



瀬戸中央自動車道に位置する鴻ノ池SAは、長距離ドライバーにも喜んでもらえるボリュームたっぷりの豊富なメニューを取り揃えている。
こちらが提供する児島塩ラーメンは、「塩田王 野崎家の塩」とともに葱とニンニクを焦がして漬け込んだ秘伝のタレ、ローストした鶏とゆずが香る特上鶏塩ラーメン「倉敷児島塩結びラーメン 塩田王（ゆず鶏）(950円)」。スープを一口、鶏をスープに沈め溶けだした旨味とともに一口、麺をすすり、底に沈んだゆずや焦がし葱・ニンニクを持ち上げて一口と味の変化を楽しんでもらいたい。

▲上り店
▲下り店

所在地：(上り)倉敷市児島塩生南後1143、(下り)倉敷市児島塩生田原1106-4　営業時間：7:00～21:00（20:45LO）
電話：(上り)086-475-0591、(下り)086-475-0592　定休日：なし

04 8 by setoiro （エイト バイ セトイロ）



こちらの店舗は変わり種の児島塩ラーメンを提供する。児島ジーンズストリート近くに位置するレストランで、「塩田王 野崎家の塩」を使った塩スープをベースにした「児島塩スープラーメン（800円～）」という新しいジャンルのラーメンを開発。いつ来ても新しい、美味しいと楽しんでもらえるよう、季節ごとに児島塩ラーメンのスープを変えている。地元製麺所の特製太麺を使用しており、麺自体も美味しいが、スープとよくからむことで、より一層旨みを感じることができる。

所在地：倉敷市児島味野1-6-1　営業時間：11:00～15:00（14:30 LO）
電話：086-441-9788　定休日：月・火曜日

05 お好美屋



漁船が停泊する海に面し、潮風を感じる場所に位置するお好美屋の、「お好み焼屋」らしさが詰まった児島塩ラーメン「くーちゃん塩ラーメン(900円)」。煮干しや鶏をベースにした純粋無垢なスープに、しっとりとした鶏チャーシューが3枚もったボリュームの際立つ一杯となっている。ニコニコ顔の玉子がチャームポイント。ステンレス製の丼を鉄板の上で温め、その上で調理を行うため、温かさが長続きし、視覚でも楽しめることまちがいなし。目の前の鉄板で仕上げられていく豊富な鉄板焼メニュー、おつまみメニューも一緒に食べてもらいたい。

所在地：倉敷市児島下の町1-12-2　営業時間：11:30～14:00、17:00～21:00
電話：080-1908-0141　定休日：日曜日

06 三好野レストラン 児島店



天満屋ハピータウン児島店の2階にある三好野レストランは、3世代のお客様にご利用いただけるファミリーレストランで、三好野本店のレストラン伝統の味や製法を取り入れ、幅広いメニューを提供している。
そして、「児島らしいメニューを」との想いから生まれたのが「鶏塩野菜ラーメン(950円)」である。野菜、鶏肉、エビ、煮卵と具だくさんで、タンメンともいえるような児島塩ラーメンに仕上がった。自慢の鶏をベースにしたスープに、海鮮と野菜の甘味・旨味が溶け込んだ優しい味わいの一杯だ。ボリューミーな一杯だが、飽きなく完食できる。

所在地：倉敷市児島駅前2-35　営業時間：11:00～17:00（16:30 LO）
電話：086-473-7629　定休日：なし

07 焼く鳥 とり福来 本店



鶏焼肉の専門店が本気で考えた魅力の詰まった一杯「あかふく児島塩田塩ラーメン(1100円)」。
低温調理のしっとりとした鶏チャーシュー、ハラミ・種鶏セセリ・森林どりももの焼き鳥、鶏そぼろ、うずらの玉子と、まさに鶏づくしのトッピング。焼き鳥を瀬戸大橋に見立て、かまぼこにはボートの焼き印と、児島らしさもプラス。
焼き鳥をスープに沈め、加えて鶏そぼろも沈めることでスープに深みが加わり完成形となる。
日曜日のお昼のみの提供だが、このためだけにお店に行きたいと思える完成度の高い児島塩ラーメン。

※児島塩ラーメンは日曜日のみ　11:00～15:00　営業時間：17:00～22:00

所在地：倉敷市児島駅前2-27 パティオ2F
電話：086-476-2929　定休日：月曜日(祝日及び祝日前は営業)

08 瀬戸内の味 清香



日本料理の神様と言われる西村元三郎の孫弟子にあたる店主が腕をふるう日本料理の名店。カツオ・イリコ・地の魚介類と瀬戸内の食材を使い、日本料理の基本をもとに作り上げた、上品で美しい児島塩ラーメン「瀬戸内ラーメン(275円/完売次第終了)」。驚くべきはそのお値段で、お客様が定食などに追加しやすい値段設定で、心意気にまさにあっ晴れと言いたくなる。また、千屋牛鉄板焼セット(1100円)・岡山黒豚鉄板焼セット(880円)・瀬戸内の魚介を使った混ぜご飯セット(1980円)とセットメニューも豊富でどれも絶品。大将のその日の気分でサービスもあるかも。

営業時間：11:30～14:00、17:00～22:00
定休日：木曜日

所在地：倉敷市児島駅前4-8
電話：086-474-1667

▲写真は、岡山黒豚鉄板焼きセット

09 ふく仙 本店



瀬戸内の下津井港近くにある老舗和食・割烹料理店。
地元客からも観光客からも愛されるふく仙が作るのは奥深い味わいの児島塩ラーメン「下津井たこ塩ラーメン（770円/平日限定）」。
下津井ならではの瀬戸内の魚介がメインの鶏ガラなどからとったスープに、下津井タコのチャーシュー（煮つけ）で下津井の魅力を余すことなく味わうことができる。すだちがのっているのも嬉しいポイント。たこ飯とセットにすることもできる。
児島塩ラーメンに加えて、新鮮な魚介を使った下津井たこ料理や寿司も楽しんでもらいたい。

※児島塩ラーメンは平日のみ　11:00～15:00、17:00～21:00

所在地：倉敷市下津井田之浦2-8-39　営業時間：11:00～15:00、17:00～21:00
電話：086-479-9135　定休日：火・水曜日