

地元大泊の旨い水にこだわる 地魚とラーメンの店

ほくしよ



トンコツベースの澄んだスープに熟成太縮れ麺、食べごたえのある角煮チャーシューがのる。塩ラーメン650円。

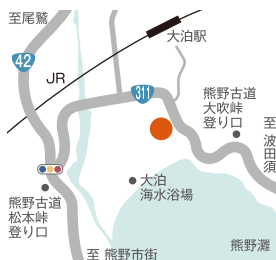
夏は海水浴客でにぎわう大泊地区の一角に「ほくしよ」はある。32年続いた料理民宿を「地魚とラーメンの店」として3年前にリニューアルオープンさせた。

日本料理出身の主人・桐本さんがつくるにのりのない澄んだラーメンスープは、トンコツベースでコクがあるのに後味すっきり。最後の一滴まで飲み干してしまおう。

熊野古道定食では毎朝市場で主人自らが競り落とした自慢の刺身が味わえる。この日はカンパチ、アオリイカ、アジ、マグロ。地元でもここだけというサバの刺身が並ぶことも。どこにも負けない新鮮さだ。



熊野市大泊町80
Tel.0597-89-5018
営/11:00~13:30
17:00~21:00
休/毎週月曜、第2・4火曜
席/35席
カード/不可 P/10台
交/JR大泊駅から徒歩5分



1.「スープがおいしいのもごはんがおいしく炊けるのも大泊の水がおいしいから」と語る主人の桐本由紀夫さんと息子の真利さん。

カレーラーメン650円
旬の刺身500円~
大吹峠(会席コース)3000円~(要予約)



2.新鮮な刺身が自慢の熊野古道定食850円。米は地元熊野市有馬産を使用。