

ラーメンの名脇役が、旅の主役に。

## 地元担当者が推す「滋賀のチャーハンが主役級ラーメン店」

ラーメンは全国的に人気を誇る王道グルメですが、その名脇役として親しまれているのが「チャーハン」です。強火で一気に炒めた香ばしさ、店ごとに異なる味付け、そしてラーメンのスープとの相性まで計算された一皿。ラーメン店のチャーハンには、専門店ならではの技と個性が詰まっています。

そこで今回、滋賀県内の観光協会や市町の観光担当者から寄せられた「ラーメンも美味しいが、チャーハンがすごい！」という声をもとに、“チャーハンが主役級”と評判のラーメン店を紹介します。

有名店から地域に根ざした名店まで、滋賀ならではのラーメン店の魅力を掘り起こしながら、観光客・県民双方に向けて新たな滋賀グルメの楽しみ方を発信します。

### ばいかてい 梅花亭（長浜市）

鉄板で提供されるチャーハンが人気のラーメン店。熱々の鉄板に盛られたご飯に卵を絡めて自分で仕上げるスタイルで、香ばしさと食感の違いを楽しめるのが特徴です。鉄板で熱されることで米の香ばしさが一層引き立ち、ラーメンとの組み合わせでも飽きのこない味わい。長浜観光の際に立ち寄る人も多く、ラーメンとともに楽しめる“ちょい足し”感覚のサイドメニューとして人気を集めています。



### <観光担当者おすすめコメント>

「鉄板で仕上げるチャーハンは、香ばしい香りが食欲をそそります。ラーメンと一緒に頼むと、あっさり系のスープとほどよい油加減の鉄板チャーハンが好バランス。シメのご飯代わりにもおすすめてです。」



鉄板チャーハン 590円  
左：酒粕のらーめん 1,360円



和風鶏 塩らーめん 1,260円

◆所在地：滋賀県長浜市大戌亥町 1031-3

◆TEL：0749-65-6450

<https://baikatei.net/>

## 博多ラーメンたい風<sup>ふう</sup>（米原市）

JR・近江鉄道 米原駅の近くにある、地元の方はもちろん、観光客やビジネス客の来店も多いお店。焼飯は、表面はつややかでしっとりとしつつも、米粒はほど良くぱらりとほどけるバランスの良い仕上がり。卵とネギに加え、店自慢の自家製焼豚の旨みが自然と溶け込み、コクはしっかりあるのに、重たさを感じない味わいです。豚骨ベースの「たい風ラーメン」との相性も良く、セットでつい頼みたくなる一品です。



### <観光担当者おすすめコメント>

「自家製焼豚を使った焼飯は、焼豚の旨味のご飯に広がる満足感のある一皿。ついもう一口と食べ進めたくなる美味しさで、ラーメンと一緒に味わいたい一品です。駅から近く、旅の途中にも立ち寄りやすいお店です。」



- ・焼飯（単品）600円
- ・焼飯セット（好きなラーメン+焼飯）  
ラーメン代+380円



チャーシューメン（単品） 1,030円

◆所在地：滋賀県米原市下多良1丁目52

◆TEL：0749-52-3719

<https://www.instagram.com/taihuu.group/>

◎米原店（本店）の他に、五ヶ荘店があります

## バリバリジョニー竜王店（蒲生郡竜王町）

濃厚な豚骨ラーメンで知られる人気店ですが、実はチャーハンもファンの多い一品。強火で一気に炒めたチャーハンは香ばしさとパラっとした食感のバランスが良く、シンプルながら旨みがしっかり感じられる味わいです。濃厚なラーメンと合わせても重くなりすぎず、つい箸が進む組み合わせ。単品でも、定食やセットでも楽しめ、しっかり食べたいときにもおすすめです。



### <観光担当者おすすめコメント>

「国道8号線沿いにある人気店で、テレビでも紹介されたことのある話題のお店です。背脂たっぷりのコクのあるスープは、一度食べるとまた食べたくなる味わい。お腹が空いたときは、ぜひチャーハンとのセットで楽しんでみてください！」



チャーハン定食  
（お好みのラーメン+チャーハン）  
ラーメン代+360円



チャーシューメン（単品） 1,030円

[https://www.instagram.com/baribari\\_jonny\\_official2019/](https://www.instagram.com/baribari_jonny_official2019/)

### <バリバリジョニー竜王店>

◆所在地：滋賀県蒲生郡竜王町西横関 38

◆TEL：0748-58-1172

### <麺屋ジョニー本店>

◆所在地：滋賀県長浜市湖北町八日市 841

◆TEL：0749-78-1715

らいらいてい

## 来来亭（野洲市・大津市・蒲生郡日野町）

滋賀発祥の人気ラーメンチェーンとして知られる来来亭。看板のラーメンはもちろんですが、チャーハンも根強い人気があります。強火で炒めたチャーハンは、醤油の香ばしさがしっかり立った力強い味付け。ほどよい胡椒のアクセントが加わり、食欲をそそるパンチのある一皿です。ラーメンとセットで頼めば満足度も十分。しっかりした味わいが好きな方や、お腹いっぱい食べたいときにおすすめです。



### <観光担当者おすすめコメント>

「滋賀発祥のラーメン店として知られていますが、チャーハンの香ばしさも魅力。来来亭のチャーハンは香ばしく、パラっとした食感としっとり感のバランスが絶妙です。卵とチャーシューの旨みをご飯にしっかり絡み、シンプルなのに飽きない味。ラーメンとの相性も抜群で、ついスープと交互に食べたくなる美味しさです。しっかり食べ応えのある定食はもちろん、気軽に楽しめる半チャーハンのセットがあるのも嬉しいポイントです。」



チャーハン定食  
(お好きなラーメン+チャーハン)  
ラーメン代+280円



ラーメン（単品） 820円

<https://www.rairaittei.co.jp/>

### <野洲本店>

- ◆所在地：滋賀県野洲市小篠原 763-1
- ◆TEL：077-587-5556

### <膳所店>

- ◆所在地：滋賀県大津市馬場 2 丁目 12-66
- ◆TEL：077-527-6627

### <日野店>

- ◆所在地：滋賀県蒲生郡日野町松尾 4 丁目 4 番地グランドールソシア 1F
- ◆TEL：0748-52-0999

◎他にも滋賀県内には多くの店舗があります

## ドラゴンラーメン（栗東市）

名物メニュー「ドラゴンラーメン」は、豆板醤の効いた赤いスープに野菜、粒ニンニク、ホルモンがたっぷり入ったインパクト抜群の一杯。辛味と旨味が絡み合う魅惑の味わいです。そんなパンチのあるラーメンと合わせたいのが、香ばしくパラっと仕上がったチャーハン。シンプルな味わいのチャーハンがラーメンの辛味を引き立て、交互に食べる手が止まらない組み合わせです。



### <観光担当者おすすめコメント>

「シンプルなチャーハンが豚のうまみがよく効いていて美味しい！名物のドラゴンラーメンは『辛さなし～極辛』まで辛さを選べるので、辛いもの好きはもちろん、辛いものが苦手な方にもおすすめです。」



- ・ドラゴンラーメン（辛さなし～超激辛）  
910～1,010円 ※辛さによって値段が変わります
- ・ドラゴンラーメン（極辛） 1,410円
- ・焼メシ 650円
- ・焼メシ定食（焼メシ+ラーメン）1,020円

◆所在地：滋賀県栗東市安養寺1丁目9-25

◆TEL：077-551-1739

<https://www.instagram.com/doragonramenritto/>

## 中華屋台とんとん／湖南ちゃんぽん（湖南市）

地元の常連客で賑わう町の人気店。ラーメンやちゃんぽんと並び、王道のやきめしも人気のメニューです。香ばしく炒められたご飯はシンプルながら飽きのこない味付けで、どこか懐かしさを感じる安心の美味しさ。ラーメンやちゃんぽんと一緒に注文するお客さんも多く、満足感のある組み合わせとして親しまれています。



### <観光担当者おすすめコメント>

「地元の人に長く親しまれているお店。観光で訪れた方にも、滋賀の日常の味を気軽に楽しんでいただけます。」



- ・やきめし（単品）850 円
- ・Dセット（やきめし+しょうゆラーメン）1,100 円

◆所在地：滋賀県湖南市若竹町 1-12

◆TEL：0748-75-0989

<https://www.instagram.com/tonton09891206/>

滋賀県には、ラーメンの美味しさはもちろん、チャーハンも主役級の魅力を持つ店が数多くあります。香ばしく炒められた一皿は、ラーメンと一緒に味わうことで、より印象に残る旅の味になるかもしれません。滋賀を訪れた際には、ぜひラーメンとともに“もう一つの主役”にも注目してみてください。

※記載価格は税込みです。

※本リリースの内容は発信日時点の情報です。メニュー内容および価格は変更となる場合があります。

※営業時間・定休日等の最新情報は、各店舗へ直接ご確認ください。

©本プレスリリースの画像は報道目的での使用に限ります。



「シガリズム」は、琵琶湖をはじめとした自然と歩みをそろえ、ゆっくり、ていねいに暮らしてきた滋賀の時間の流れや暮らしを体感することで心のリズムを整える新たな旅の提案です。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

公益社団法人びわこビジターズビューロー

担当：櫛田・澤・吉原

連絡先：077-511-1530

E-mail：[kikakukoho@biwako-visitors.jp](mailto:kikakukoho@biwako-visitors.jp)

<https://www.biwako-visitors.jp/>