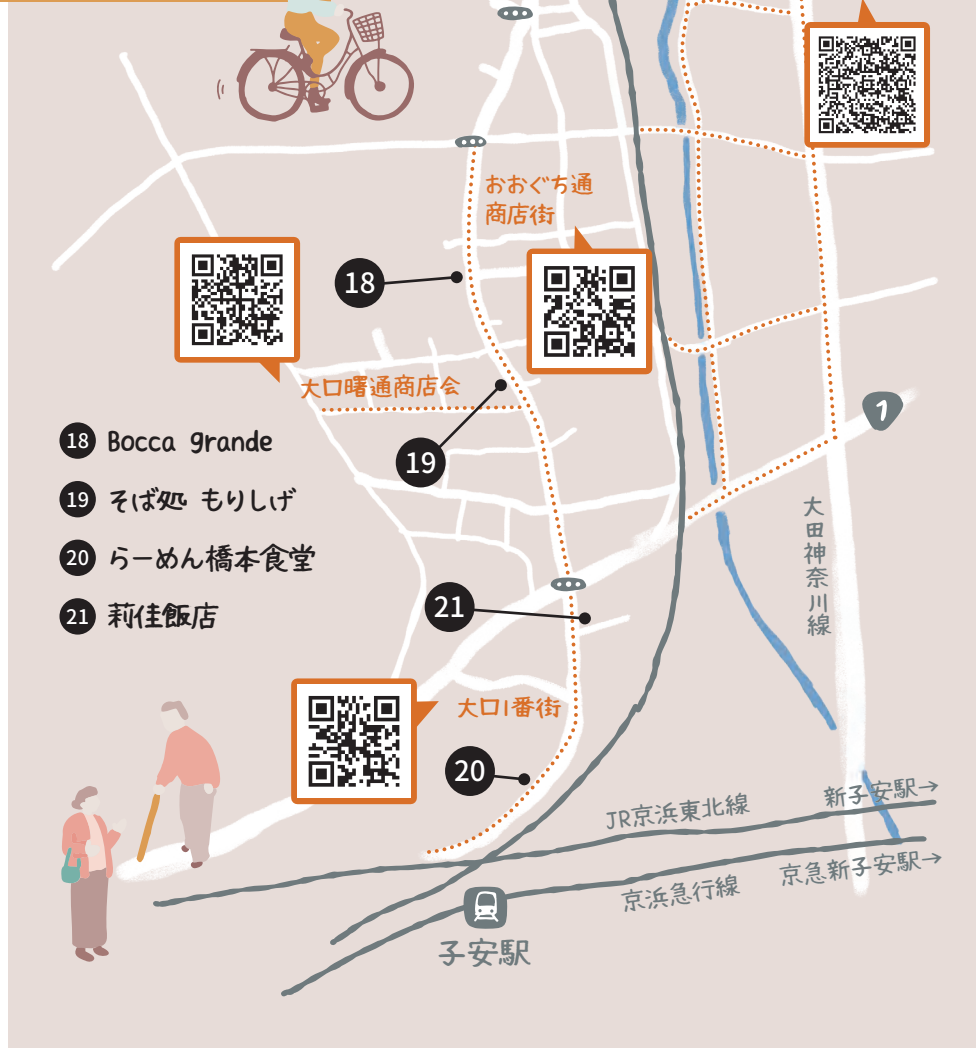


大口 Area

人情味のある商店街が
魅力のエリア。
八百屋さんのかけ声も響き、
活気溢れています。



SHOP LIST

-参加店舗一覧-

六角橋・白楽・白幡エリア P.12-16

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 01

泰平楽 | 02

ウィンズ (Win's) | 03

京都ラーメン森井 白楽店 | 04

UPPERS |
| 05

ラーメン登良治郎 | 06

キッチン友 | 07

珍味楼 白楽店 | 08

うどん たなすけ |
| 09

知味軒 | 10

和洋折衷 安波 | 11

麺屋 ころろ 六角橋店 | 12

タンタンメン金家 片倉本店 |
| 13

katakura食堂 coda | 14

私房餃子なかむら | | |

反町・区役所・臨海部エリア P.16-17

- | | | |
|---|--|---|
| 15

麺/めし処とんがらし | 16

まちいるTable | 17

中山菜館 |
|---|--|---|

大口エリア P.17-18

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 18

Bocca grande | 19

そば処 もりしげ | 20

らーめん橋本食堂 | 21

莉佳飯店 |
|---|---|---|---|



ボロネーゼ(ショートパスタ フジッリ)
1,364円

Map
13

六角橋・白楽・白幡エリア | 片倉町商和会

katakura食堂 coda

旨味、コク、酸味のバランスが好評のボロネーゼ

座敷があり、アットホームな雰囲気の店内。カウンターでは、シェフが目の前で作る本格イタリアンやバーテンダーによるさまざまなカクテルが楽しめる。ショートパスタを使ったボロネーゼは、肉の旨味や赤ワインのコク、トマトの酸味のバランスが良い逸品。

- ☎ 045-534-3235
- 📍 片倉2丁目37-3 1F
片倉町駅から徒歩7分
- 🕒 11:30~22:00
- 🌕 月曜



Map
16

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

まちいろTable

野菜たっぷり。地元で生まれた「タンマチーノ」

「地域の人々との交流を」とデザイン制作会社が立ち上げ、2023年に新装オープン。全国の農家から取り寄せた野菜中心のレシピが楽しめる。文字通り反町で生まれたペペロンチーノは、秘伝豆やズッキーニなど季節に合わせた旬の食材が盛りたくさん。ヘルシーでお腹一杯味わえる。

- ☎ 045-594-8123
- 📍 松本町4-28-6
三ツ沢下町駅から徒歩5分
- 🕒 11:30~15:00(木曜~日曜)、
17:30~21:30(水曜~日曜)
- 🌕 月曜、火曜



タンマチーノ
1,200円

Map
14

六角橋・白楽・白幡エリア | 片倉町商和会

私房餃子なかむら

- ☎ 045-620-7600
- 📍 片倉2-37-1ウイング片倉101
片倉町駅から徒歩7分
- 🕒 12:00~14:30(L.O.14:00)、
18:00~22:00(L.O.21:00)
- 🌕 水曜



ボリューム満点! 食べ応え抜群の「ぶりぶり海老の肉ワンタン麺」

重慶飯店や都内有名店で10年修行を重ねた店主が、食材にこだわったメニューを提供してくれる。地元民からは「身近な中華街」と愛される地域密着のお店。すっきりしたスープと全粒粉麺を使ったワンタン麺には、海老を丸々尾使った大きなワンタンが乗り、質・量ともに大満足。



ぶりぶり海老の肉のワンタン麺
1,540円

Map
17

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

中山菜館

- ☎ 045-322-0124
- 📍 松本町1-2-1カナリヤビル
反町駅から徒歩1分
- 🕒 11:30~14:00、
17:30~24:00(L.O.23:30)
- 🌕 年中無休 ※正月休み



本格広東料理店の自家製チャーシューを使用した香港風焼きそば

本格的な広東料理が楽しめる「町中華」の店。ランチは近隣の会社員や親子連れでにぎわう。麺をカリカリに焼き、オイスターソースなどで炒める「香港風焼きそば」は、炭火焼のチャーシューを使い、食感が癖になる逸品。同店名物の本窯炭火焼きダックもおすすめ。



中山の香港風焼きそば
968円

Map
15

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

麺/めし処とんがらし

真っ赤なスープが特長、辛さと旨味が凝縮した新感覚つけ麺。赤唐つけ麺は、激辛を想起させる真っ赤なスープから広がる旨味とマイルドさに驚く。レンゲに載ったとろろ芋と柚子を混ぜれば、麺に絡みやすく柚子の風味がたまらない。自家製の赤辛三元豚、メンマ、半熟卵で極上の逸品に。辛さは選べ、ランチはミニご飯付き。土曜日は居酒屋を営業。

- ☎ 045-900-5880
- 📍 松本町2丁目13-3
反町駅から徒歩1分
- 🕒 10:00頃~19:00頃(入店状況で
時間延長あり。土曜日は21:30まで)
- 🌕 月曜、不定期(SNSで確認を)



元祖赤唐つけ麺980円

Map
18

大口エリア | 大口通商店街

Bocca grande



ラグーソースのボロネーゼ
1,400円

ごろごろ肉感がたまらない、継ぎ足しソースで絡めるボロネーゼ。大きな薪窯で、本格的な窯焼きピッツァをリーズナブルに提供する同店が手掛ける、人気のボロネーゼ。豚挽肉や国産牛を入れた継ぎ足しソースをパスタと絡めて、肉感たっぷりの濃厚な仕上がりに。店主の気まぐれで、チーズをたくさんまぶしてくれるかも。「映え」にも期待。

- ☎ 045-717-5763
- 📍 大口通8-10
大口駅から徒歩4分
- 🕒 12:00~14:30(L.O.14:00)、
17:00~22:30(L.O.22:00)
- 🌕 水曜



Map
19

大口エリア | 大口通商店街

そば処 もりしげ

冬におすすめ!ヘルシーで
ボリュームーな味噌煮込みうどん伊勢佐木町で49年、大口で20年を
迎えた老舗。打ちたての麺、揚げた
ての天ぷら、活うなぎ、自家製のつ
ゆが人気の理由。季節に合わせたメ
ニューも好評で、冬の定番が、味噌
煮込みうどん。ピリ辛の味噌で温ま
りながら、たくさんの野菜で栄養も
豊富に、お腹いっぱいになれる。

☎ 045-432-0607

📍 大口通6-8
大口駅、子安駅から徒歩4分

🕒 10:30~20:30

🗓 木曜

味噌煮込みうどん
1,300円Map
20

大口エリア | 大口1番街

らーめん橋本食堂

☎ 045-859-9912

📍 七島町128-1宮田ビル1階
子安駅から徒歩3分🕒 11:30~15:00 (L.O.14:45)
17:00~22:00 (L.O.21:45)

※土日祝は11:00~

🗓 火曜

まろやかさと深みのある豚骨スープに
細麺が絡む極上的一杯味噌ラーメンから脱却し、濃厚豚骨
ラーメンが看板商品となった同店。
ゲンコツとセガラを利用した、まろ
やかで深みがある豚骨スープに、濃
厚さを際立たせるチャーシューが4
枚入り、細麺と絡む極上的一杯に。
小ライスと合わせるのがおすすめ。
魚介豚骨つけ麺も人気。

橋本らーめん 1,080円

Map
21

大口エリア | 大口1番街

りかはんでん

莉佳飯店

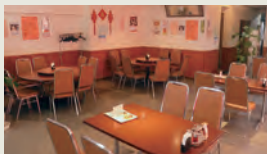
自家製スープに好みに合わせた
麺を楽しめる「五目そば」本場で腕を磨いたシェフが提供する
地域に愛される中華料理店。21年の
歴史で常連客から人気が高いのが
「五目そば」。横浜市内の野菜をたく
さん使った定番メニューは、麺の硬
さも個人の好みに合わせて提供し
てくれるので嬉しい。豚骨をじっくり
煮込んだ自家製スープも注目。

☎ 045-433-8660

📍 大口通20-1
子安駅から徒歩3分

🕒 11:00~15:00、17:00~22:30

🗓 第一、第三月曜



五目そば 715円

GREEN x EXPO 2027
2027年国際園芸博覧会

開催期間 ▶ 2027年3月~9月
開催場所 ▶ 横浜・上瀬谷

2027年に横浜で国際園芸博覧会が開催されます。
花や緑との関わりを通じ、自然と共生した持続可能で幸福感が深まる社会の創造を提案、
横浜から明日に向けた友好と平和のメッセージを発信します。

神奈川県商店街麺ラリー

発行：神奈川県役所地域振興課

発行日：令和5年10月

取材・編集・デザイン：株式会社タウンニュース社