

日本一標高の高い「大勝軒」
 大自然の恵みが生む、唯一無二の「麺」と「スープ」が完成

山ノ内大勝軒

季節の織りなす「夏」と「冬」の物語



山ノ内町は、つけ麺の考案者で、のちに「ラーメンの神様」と呼ばれた故・山岸一雄の生まれ故郷。

「ふるさとの人たちにも自分たちの作ったラーメンを食べてもらいたい」という師匠・山岸の思いはかたやありませんでしたが、その遺志を受け継ぎ「山ノ内大勝軒」をオープンしました。

1950年代に大勝軒の創業者たちが東京で開発した「ラーメン」は、現在のラーメンの基礎となり、日本の食文化を代表する国民食となりました。

その原点とも言える味をこの地でつないで行くことは、この上ない喜びと存じます。

店主敬白



夏の「山ノ内大勝軒」(4月下旬～11月中旬)

長野県下高井郡平穂大字平穂7148
 「志賀高原 山の駅」内

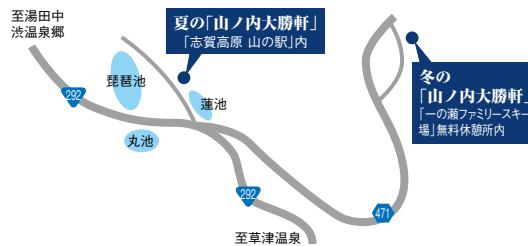
営業時間 11:00～17:00(火曜定休)

冬の「山ノ内大勝軒」(12月初旬～5月初旬)

長野県下高井郡平穂大字平穂7149
 「一の瀬ファミリースキー場」無料休憩所内

営業時間 平日11:00～18:00
 (ナイター期間の金土、祝前日～21:00)(火曜定休)

電話番号(共通) ☎080-5093-9995



「麺」と「スープ」にとって理想的な環境

「上信越高原国立公園」の中にある志賀高原は、澄んだ空気と清らかな水に恵まれています。

山ノ内大勝軒の自家製麺は、この美味しい水と国産の小麦粉を使い、この地でしか味わえない理想的な「麺」になりました。

そしてスープは、気圧の低い高地ならではの「低温沸騰」により、アクや雑味がなく、食材の旨味だけが抽出された極上の味に仕上がりました。

まずは「麺」と「スープ」の旨味を味わってみてください。

他の土地では生まれない、「大勝軒」の真髄にふれることができると思います。

また、地元の旬の食材をふんだんに使った山ノ内オリジナルの限定メニューもご用意しました。

季節ごとに変わる志賀高原の山の恵みを、ぜひご賞味ください。

中華そば(ラーメン)



「大勝軒」のルーツである東京「丸長」の創業者たちは山ノ内町出身の蕎麦職人でした。終戦後、「中華料理」だったラーメンに、煮干しやカツオ節を加えるという日本蕎麦の技法を取り入れ、日本独自の「中華そば」として完成させました。「丸長」で修行した山岸一雄は、その味と技法を受け継ぎ「大勝軒」を立ち上げました。

開業当時のレシピをそのままに、志賀高原の名水で作られた理想の「中華そば」をご賞味いただけると思います。

特製もりそば(つけめん)



「大勝軒」の代名詞ともいえる「特製もりそば」は、日本蕎麦の「もりそば」を中華そば風にアレンジしたものです。独特の酸味と甘みは「冷やし中華」のタレを参考にしています。

麺がもっちりやわらかめなのは、スープに麺をくぐらせた時にスープがよく絡むように工夫されているからです。

まずは麺だけを、そしてスープを一口。それから麺をスープにたっぷり絡めてお召し上がりください。

あつもり

冷水でしめた「もりそば」を、再びお湯にくぐらせて「窯上げ」風にいただくのが「あつもり」です。小麦粉の香りと味をダイレクトに感じることができます。また、麺の温度の違いで、同じスープの味がガラリと変わります。

寒い日に、最後まで温かく召し上がりたい方にオススメです。

みそラーメン&みそつけめん(冬季限定)



大勝軒創業当時の「みそそば」をベースに、山ノ内町の老舗「関谷醸造場」の「志賀高原みそ」と信州特産の「リンゴ」を合わせて、特製のみそだれを作りました。

無添加の天然みそと、地元の食材を使ったスープとの相性はバツグンで、自然の旨味たっぷりのやさしい味に仕上がっています。

復刻版カレーライス&カツライスカレー



故・山岸一雄は、父親が海軍に所属していたため、戦時中は横須賀に住んでいました。そこで味わった「海軍カレー」の思い出の味をベースに完成させたのが、大勝軒のカレーライスです。魚介の出汁が効いたラーメンスープで煮込んでいるため、昭和の素朴で家庭的な味ながら、家庭では出せないコクと旨味が特長です。

日本最大級のカレーフェスティバル「神田カレエグランプリ」にて、2016年に準グランプリ、2017年には「カツライスカレー」でグランプリを受賞しています。

大勝軒の味をお取り寄せ

半世紀以上に亘り愛され続けている大勝軒本店そのままの手作りを味をご家庭でお楽しみください。



元祖つけめん

東池袋大勝軒の特製もりそば3食入り

2,550円(税込)



これぞ大勝軒のラーメン

東池袋大勝軒の中華そば3食入り

2,550円(税込)

そのほかたくさんのお取り寄せ商品があります。

ご注文・詳細はこちら→



ふるさと寄附金「オラ」のふるさと応援貨」で山ノ内町を応援しよう!

大勝軒の味をご家庭で楽しみながら、山ノ内町のまちづくりを応援してみませんか。

寄付金額1万円以上で「特製もりそば3食入り」か「中華そば3食入り」が返礼品となります。

寄付金は山ノ内町の「人と自然を

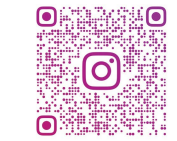
育み、次世代につなげる温もりのあるまち」の実現に向けたまちづくりに役立てられます。



↑詳細はこちら



お茶の水大勝軒
Instagram更新中!



OCHANOMIZUTASHOUKEN