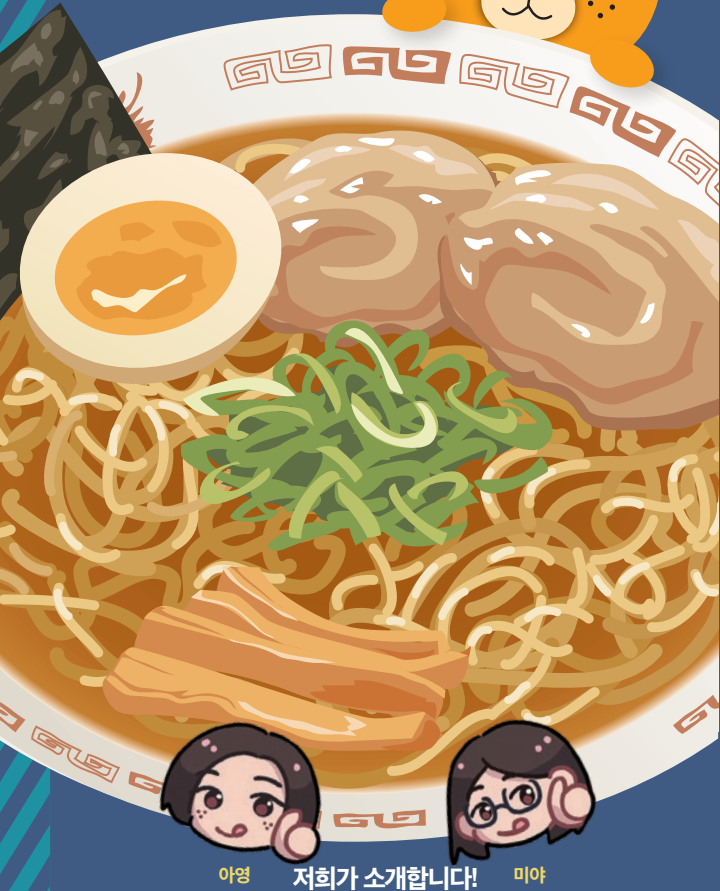


밤도깨비 라면 투어 지도

in Matsuyama

松山夜のラーメンマップ



아영 저희가 소개합니다! 미야

에히메현 국제교류원(에히메현청 관광국제과 소속, 통번역을 비롯한 국제 교류 활동을 하는 직원)이 마쓰야마 시내의 밤늦게까지 영업하는 라멘집을 소개합니다. 혼자서도 즐길 수 있는 밤도깨비 라멘투어, 함께 떠나봐요!

愛媛県国際交流員(愛媛県庁観光国際課に勤務し、翻訳や通訳、国際理解のための交流活動等を行う職員)がおすすめする、松山市中心部で夜遅くまで営業するラーメン屋さんをご紹介します。一人でも入りやすいお店なので、夜の松山で美味しいラーメンをお気軽に楽しみください。

안녕하세요, 에히메현의 한국 국제교류원 최아영입니다.
먹는 것을 좋아하는 저와 함께 라멘을 찾아 마쓰야마 시내를 돌아보지 않으시겠어요? 라멘 종류와 토핑(뒷면 QR코드 참조)까지 소개해 드리니, 여행에서 두려움은 내려 놓고 라멘 한 그릇에 심취해보아요!

アンニョンハセヨ、愛媛県国際交流員のチェ・アヨンです。食べることが大好きな私と、美味しいラーメンを求めて、松山市内を巡りませんか。ラーメンの種類などを紹介します。旅行先の不安は忘れて、美味しいラーメンを堪能しましょう!
※주문 시 참고할 수 있도록, 일본어 발음과 비슷하게 표기하였습니다.

1 > 味噌どんこつらーめん まる

미소 돈코츠 라멘 마루
짜장면 같은 고소한 맛의 미소라멘입니다. 면이 보이지 않을 정도로 산처럼 쌓은 대파가 매력적인 라멘입니다.
♡ 추천메뉴 토쿠세(특제) 미소라멘
韓国のジャージャー麺のような香ばしい味の味噌ラーメンです。麺が見えないほどの山盛りにのったネギが魅力的な一杯です。
おすすめ／特製味噌ラーメン

2 > 瓢太

효타
달큰한 국물과 얇은 면이 특징인 마쓰야마 라멘입니다. 여기서만 맛볼 수 있는 맛이니 꼭 한번 둘러보세요.
♡ 추천메뉴 추카소바
甘いスープと細麺が特徴の松山ラーメンです。こでしか味わえないので、是非立ち寄ってみてください。
おすすめ／中華そば

3 > 伊予源氏車

이오겐지구루마
가다랑어포 향이 나는 진한 국물에 두툽한 면이 일품인 츠케멘입니다. 마제 소바와 츠케멘이 유명해요.
♡ 추천메뉴 토쿠세(특제) 츠케멘
カツオ出汁の濃厚スープに、歯ごたえのある太麺が絶品のつけ麺です。このお店は、まぜそばとつけ麺が有名です。
おすすめ／特製つけめん

4 > 拉麵 関

라멘 우루우
홋카이도의 아사히가와 라멘입니다. 돼지기름이 들어간 국물이 면에 잘 스며들어 깊은 맛을 즐길 수 있어요. 사장님이 장인정신으로 라멘을 만드는 모습을 볼 수 있는 점도 매력적인 포인트예요.
♡ 추천메뉴 쇼유라멘, 미소라멘
北海道の旭川ラーメンです。ラードが入ったスープに麺がよく絡み、濃厚な味が楽しめます。店長が職人精神でラーメンを作る姿をみる事ができるのも魅力的です。
おすすめ／醤油ラーメン、味噌ラーメン

5 > あづま家 千舟町店

아즈마야 치후네마치점
진한 생선 국물과 돼지비계가 절묘하게 어울리는 쇼유라멘입니다. 얇은 일자면과 부드러운 치슈가 맛있으니 꼭 드셔보세요.
♡ 추천메뉴 콧테리(맛이 진한) 쇼유라멘+아지타마
こってりした魚介スープと醤油の調和が絶妙な醤油ラーメンです。細打ちのストレートと柔らかいチャーシューが美味しいので、ぜひお試しください。
おすすめ／こってり醤油ラーメン+味玉

6 > 横浜家系ラーメン 一門家 大街道店

이치몬야 오카이도점
돈코츠와 쇼유가 섞인 '요코하마 이케 라멘'입니다. 토핑으로 시금치가 올라간 것이 특징으로, 국물과의 궁합이 좋아요. 취향에 따라 마늘이나 소스를 넣어서 드셔보세요.
♡ 추천메뉴 토리카라 세트(라멘+카라아게)
豚骨と醤油を混ぜた横浜家系、ラーメンです。ハウレンソウが乗っているのが特徴で、スープとよく合います。お好みで、ニンニクや各種ソースを入れて召し上がってみてください。
おすすめ／鶏唐セット(ラーメン+唐揚げ)

7 > ラーメンブタイチ 松山二番町店

부타이치
생선 향이 감도는 국물에 숙주나물이 듬뿍 올라간 지로케 라멘입니다. 부드러운 면에서도 두툽한 치슈가 매력적이에요. 그리고 채소를 600g까지 무료 추가할 수 있습니다.
♡ 추천메뉴 라멘
魚風味のスープに、もやしを山盛りにのせた二郎系ラーメンです。柔らかくて分厚いチャーシューが魅力的で、野菜を600gまで無料で追加できます。
おすすめ／ラーメン

8 > 一風堂 松山店

잇푸도 마쓰야마점
진한 돈코츠 국물에 목이버섯과 얇은 면이 잘 어울리는 후쿠오카의 '하카타 라멘'입니다. 전국 체인점으로 기본적인 돈코츠를 맛볼 수 있어요.
♡ 추천메뉴 시로마루모토아지
濃厚な豚骨スープにキクラゲと細麺がよく合う、福岡の博多ラーメンです。全国にあるチェーン店で、基本的な豚骨ラーメンが味わえます。
おすすめ／白丸元味

9 > 骨太味覚 本店

호네부토미카쿠 본점
마늘, 돼지비계, 가스오부시를 양껏 추가할 수 있는 지로케 라멘입니다. 50엔을 추가하면 야채를 산처럼 쌓아 먹을 수 있으며, 평일 9시까지의 세트메뉴도 제공되어 마음껏 먹을 수 있어요.
♡ 추천메뉴 라멘, 마제소바
にんにく、背油、カツオ節をたっぷり追加できる二郎系ラーメンです。50円追加すると、野菜山盛りも楽しむことができます。平日の21時まではセットメニューもあるので、たくさん食べられます。
おすすめ／ラーメン、まぜそば

10 > 錦 iwamoto

니시키 iwamoto
미술 랩 구루망에 소개된 가게로, 도미를 베이스로 한 국물에 산뜻한 레몬향이 나는 시오라멘입니다. 얇은 면으로 가볍게 즐기세요.
♡ 추천메뉴 타이 시오 라멘 코토부키+아지타마
ミシュランのビブルマンに紹介されたお店で、鯛をベースにしたスープにさっぱりとしたレモンの香りがする塩ラーメンです。細麺で気軽に楽しめます。
おすすめ／鯛塩らぁ麺「寿」+味玉

11 > 麵鮮醬油房周平

슈헤이
말린 멸치와 다시마로 국물을 낸 교카이 츠케멘입니다. 진한 생선향과 신맛이 감도는 진한 국물, 자가 제면의 두꺼운 면발이 중독 성있는 조합이에요.
♡ 추천메뉴 츠케멘+아지타마+스프와리
煮干しと昆布で出汁をとった魚介つけ麺です。魚の風味と酸味が味わえるスープと自家製麺の太い麺がやみつきになる組み合わせです。
おすすめ／つけ麺+味玉+スープ割り

12 > 中国料理 万寿

만쥬
강렬한 후추와 전분 소스를 면 위에 듬뿍 얹은 안카케 라멘입니다. 에히메에서는 '타루멘'이라 부르며, 독특한 라멘을 드셔보고 싶은 분께 추천해 드려요.
♡ 추천메뉴 타루멘
コショウとでん粉ソースが麺の上にたっぷりかけられた、あんかけラーメンです。愛媛ではタールメンと言い、少し変わったラーメンが食べたい方にお勧めします。
おすすめ／タールメン

13 > 天領 二番町店

텐로 니만초점
진한 돼지뼈 국물에 마늘과 대파, 된장이 어우러진 돈코츠 쇼유 라멘입니다. 라멘과 닭다리살 숯불구이를 시켜 함께 먹으면 최고의 맥주 안주이니, 꼭 드셔보세요.
♡ 추천메뉴 바리코쿠(매우 진한맛), 토리모모 스미비야키(닭다리살 숯불구이)
濃厚な豚骨スープに、ニンニクと長ネギ、味噌が調和した豚骨醤油ラーメンです。ラーメンと鶏もも炭火焼きを一緒に食べるとビールのおつまみになるので、ぜひお試しください。
おすすめ／ばりこく、鶏もも炭火焼

라면 종류

라면은 혼자 먹기에도 좋고 밤늦게까지 영업하는 가게가 많아 일본의 대중적인 서민음식입니다. 각 지역과 점포에 따라 다양한 종류가 있습니다.

ラーメン・中華そば

라멘&추카소바
일반적으로 양념 및 육수 재료에 따라서 라멘을 분류합니다.

- 醤油ラーメン 쇼유(간장) 라멘
- 塩ラーメン 시오(소금) 라멘
- 味噌ラーメン 미소(된장) 라멘
- 豚骨ラーメン 돈코츠(돼지뼈) 라멘
- 魚介ラーメン 교카이(해산물) 라멘 등이 유명합니다.

二郎系

지로케 라멘
면이 보이지 않을 정도로 야채, 마늘, 돼지비계 등의 토핑을 산처럼 쌓아먹는 라멘
우문 시, 후천 방법 토핑을 취향에 맞게 주문 가능합니다. 어려울 때는 "젠부 후츠데(전부 기본으로)"라고 말하면 됩니다.

つけ麺

츠케멘
겉쪽하고 진한 국물에 면을 찍어먹는 라멘

油そば・まぜそば

아부라스oba·마제소바
국물이 없으며 먹기 전에 섞어먹는 비빔 라멘

라면 주문방법

가게별로 주문방법이 다름니다만, 크게 두 가지로 나뉩니다.

- 1 식권 발매기에서 식권을 구매하여 점원에게 전달합니다.
- 2 메뉴판을 보고 점원에게 직접 주문합니다.

- 1

味噌とんこつーめん まる

※미소 돈코쓰 라멘 마루

(주소) 마쓰야마시 미나토마치 6-5-3 (전화번호) 089-916-7635
(영업시간) 11:00-14:00, 17:00-21:30, 공휴일 11:00-15:00
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금
- 2

瓢太

※효타

(주소) 마쓰야마시 산반초 6-1-10 (전화번호) 089-931-5133
(영업시간) 11:30-14:00, 18:00-23:00 (ラスト 오더: 영업종료 15분전)
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금 (외국어 메뉴판) 영어(점심한정)
- 3

伊予源氏車

※이요겐지구루마

(주소) 마쓰야마시 하나조노마치 5-11 (전화번호) 089-933-5005
(영업시간) 11:30-15:00, 17:30-21:00 / 주말 및 공휴일 11:30-15:00
(정기휴무) 없음 (결제수단) 현금
- 4

拉麺関

※라멘 우루우

(주소) 마쓰야마시 하나조노마치 4-6 UPTONPARK21 (전화번호) 089-932-5545
(영업시간) 11:00-15:00, 17:00-21:00 / 일 11:00-17:00
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금 (외국어 메뉴판) 영어
- 5

あづま家 千舟町店

※아즈마야 치후네마치점 ※니반초점도 있습니다.

(주소) 마쓰야마시 치후네마치 5-1-1
(전화번호) 089-916-3698 (영업시간) 11:00-22:00
(정기휴무) 월 (결제수단) 현금
- 6

横浜家系ラーメン一門家 大街道店

※이치몬야 오카이도점

(주소) 마쓰야마시 오카이도 2-2-7
(전화번호) 089-993-7385 (영업시간) 11:00-1:00
(정기휴무) 없음 (결제수단) 현금
- 7

ラーメンブタイチ 松山二番町店

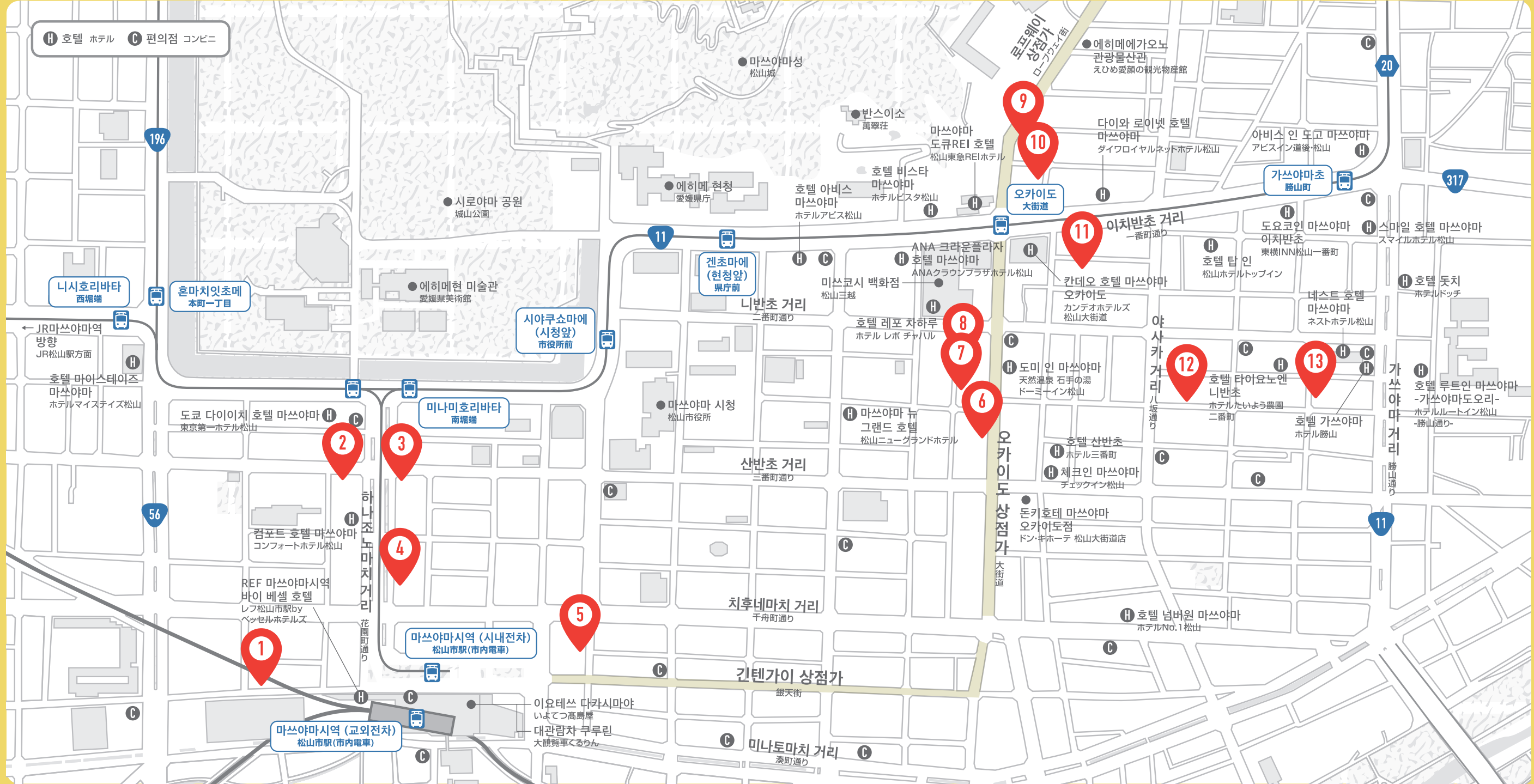
※부타이치

(주소) 마쓰야마시 니반초 3-8-6
(전화번호) 089-993-6653 (영업시간) 11:00-22:00
(정기휴무) 없음 (결제수단) 현금
- 8

一風堂 松山店

※잇푸도 마쓰야마점

(주소) 마쓰야마시 니반초 3-8-12 (전화번호) 089-915-3161
(영업시간) 월-목,일 11:00-22:00, 금,토 11:00-0:00(平日 브레이크 타임 15:00-17:00, 라스트 오더: 영업종료 15분전) (정기휴무) 없음 (결제수단) 현금, 신용카드 (외국어 메뉴판) 영어



- 9

骨太味覚本店

※호네부토미카쿠 본점

(주소) 마쓰야마시 오카이도 3-3-5
(전화번호) 089-933-7756 (영업시간) 11:00-15:00, 17:30-22:00
(정기휴무) 부정기 (결제수단) 현금 (외국어 메뉴판) 영어, 한국어
- 10

錦 iwamoto

※나사키 iwamoto

(주소) 마쓰야마시 이치반초 2-7-2
(전화번호) 089-961-1940 (영업시간) 11:30-13:30, 18:30-21:30
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금, 신용카드 (외국어 메뉴판) 영어
- 11

麵鮮醤油房周平

※슈헤이

(주소) 마쓰야마시 이치반초 2-4-11
(전화번호) 089-945-1025(영업시간) 11:30-2:00
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금 (외국어 메뉴판) 영어, 중국어
- 12

中国料理万寿

※만슈

(주소) 마쓰야마시 니반초 1-4-24
(전화번호) 089-945-9444 (영업시간) 19:00-1:00
(정기휴무) 일 (결제수단) 현금
- 13

天領二番町店

※텐료 니반초점

(주소) 마쓰야마시 산반초 4-9-8 마쓰모토 빌딩 1F
(전화번호) 089-932-2468 (영업시간) 평일 18:30-2:00 / 금,토 18:30-3:00
(정기휴무) 일, 공휴일 (결제수단) 현금
- ※2023년 3월 기준으로 작성되었습니다. 영업시간 및 정기 휴무일은 변경될 수 있습니다.
※営業時間・定休日等については変更となる場合がございます。

구글 지도 및 라멘에 대한
추가정보(토핑 및 주문 방법)는
QR코드를 확인해 주세요.

Mapの詳細情報は、こちらのQRコードから

