

令和7年12月12日の給食

八王子市のご当地グルメ

八王子ラーメン



きざみ玉ねぎが特徴の八王子ラーメン！
八王子ラーメンをアレンジしてつけ麺に
仕上げた「はちっこつけ麺」をいただきます。

★ 野菜サラダ

☺ 八王子産ブロッコリー、
キャベツ、にんじん使用

★ 牛乳



★★ 中華麺

★ うずら卵

★ くし型ポテト

★ つけ麺スープ

☺ 八王子産根しょうが、こまつな使用



八王子ラーメンの定義

醤油ベースのタレである

表面をラードが^{おお}覆っている

きざみ玉ねぎを使っている



違いはあるが、
あれを満たせば、
八王子ラーメンだ

店によって、

はちっこつけ麺

「はちっこつけ麺」は、八王子ラーメン
をつけ麺にアレンジしたものです。
給食のために考案しました。

小松菜やたけのこ、もやし、コーン
など野菜たっぷり！もちろん、きざみ
玉ねぎもたっぷり入っています！

八王子の
ご当地グルメを、
おいしく食べて
ください。





「八麺会」
公式キャラクター

「はちどん」

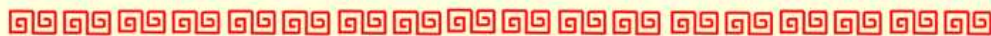
玉ねぎの辛さを
やわらげる工夫
から生まれたん
だって



八王子ラーメンが、
どのようにして
生まれたか
知ってるかい？



八王子ラーメンの歴史



う～む..



1959年(昭和34年)、
ラーメン専門店を始めること
にしたある店主は、何か特徴が
欲しいと考えていました。

何か特徴がなければ、
この業界で生きていく
ことはむづかしい

そして、北海道で「きざみ玉ねぎ」
が入ったラーメンに出会いました。

きざみ玉ねぎ！

これは、イケる！
だが、この辛みを
何とかせねば！



そのラーメンは、辛みが強かったため、
ラードを加えて玉ねぎの辛みをやわらげ、
甘みを引き立てるなどの工夫をしました。
それが「八王子ラーメン」の始まりです。



味自慢
その後、八王子ラーメン
を提供するお店が市内に
増えていきました。



自分の口に合う
お店を探してね！

お店が工夫を
凝らしているので、
お店によって
味が違います。