



心齋橋&難波 つつけ麺 5 選

個性派そろい踏み、あなたの一杯がきっと見つかる

つけ麺激戦区に個性派5店集結

個性派5店が徒歩圏にひしめく

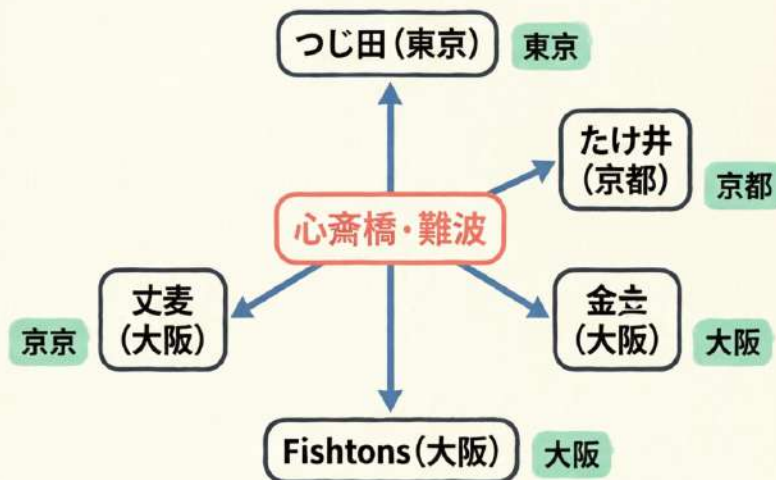
東京・京都・地元と出自も
哲学も異なる5杯が、
わずか数百メートルの
半径に凝縮する

全5店が駅徒歩10分以内



5店のスープ個性と最寄り駅

心齋橋駅・なんば駅から各店へ徒歩5～10分。
心齋橋筋と道頓堀川沿いが主な動線



魚介豚骨×すだちで嚙らせる

東京仕込みの濃厚つけ汁が核になる

極太もちっち麺が粘度ある汁を絡めとり、
小麦の甘みと塩気の旨味を重ねる

すだち味変が個性を際立ちせる

心齋橋駅・なんげ駅徒歩圏。一杯で二つの
味を体験でき、食べ歩き起点にも最適

5 店中唯一の柑橘味変



京都の底力が極太麺に宿る

極太麺が鶏豚骨の旨味を受け止める

噛み万えある極太麺にコラーゲン質の粘度と
鶏の上品な旨味が同居する二層つけ汁が絡む

5 店中唯一、京都発のつけ麺

京都由来の技術と心斎橋の立立

出汁文化と鶏豚骨を両立し東京系と一線来
画す。心斎橋駅徒歩圏で他 4 店と巡れる



鶏白湯の極限が唯一無二を生む

鶏白湯を限界まで濃縮する

一口目で次元の迷いを突きつける。
乳化しきった濃度が麺を包み唯一
無二の一体感を生む

麺の相性と独自ポジション

麺につゆが均一に絡み鶏の厚み
を運ぶ。心斎橋・難波で他 4 店と
巡り相ぜられる立喰



甘醤油×節の往復が行列を呼ぶ

甘醤油×節の往復が中毒性を生む

一口目で甘さ、二口目ので節の香ばしさ。
こんの往復が中毒性を生み、
太麺が風味を受け止める

行列とアククス

週末は開店前から行列が絶えない。
なんば駅・心斎橋駅から徒歩圏いめで
他店ハンゴも可能



Fishtons 魚介の深度で魅了する

魚介単体の深度で勝負する

豚骨・鶏骨に頼らず魚介の旨味を限界まで抽出。他4店と一素材の深度で差別化する。

5店中唯一、魚介単体で勝負

スープ・麺・アタラシ

魚介特化のコクと余韻。麺は濃度に合わせ繊細な旨味を引き出す。
心斎橋・難波駅から徒歩圏。



タイミングと事前リサーチが鍵

開店直後と午後の谷間を狙う

丈六・つじ田はピーク時 30 分以上待ち。
開店 5 分前到着か 14 時以後が狙い目



SNS で限定告知を前日に確認する

各店 SNS で限定・定休日を確認し、
徒歩ルートを事前に組む

