

お客様への感謝の気持ちは、一杯のラーメンにできるだけ手間をかけることでしか表現できないと感じております。
岩手の彫りの深い四季の恩恵を受け、郷土に感謝し、そしてお客様に感謝を与えられる店を目指しております。

柳家の原点

柳家は一九七五年、盛岡市大通にあるさわや書店三階に手打ちそば屋として開店しました。当時は「二階以上の飲食店は流行らない」といった声も聞かれましたが、初代店主の大信田和一氏は信じていました。「想いを込めた一杯は、きっとお客様の心に響く」。和一氏はそれを「一生一品」と名付けました。ボリューム満点でネーミングがユニーク、そして和一氏の気合を込めて作る姿が評判となり、今や岩手を代表するラーメン店として知られるようになりました。開店から四十年あまり。「一生一品」は多くのスタッフへと受け継がれ、さらなる進化を遂げようとしています。



「元祖キムチ納豆」誕生秘話

初代店主、大信田和一氏は、十六歳から盛岡駅前の仕出し屋で丁稚奉公をしていました。当時、ご主人に作ってもらった納豆汁は、感動的な美味しさでした。その味を思い出し、ラーメンにアレンジしたのが「納豆ラーメン」です。ある日、まかないで納豆ラーメンを食べていたとき、傍らに香の物としてキムチを置いていました。女将の良子さんはひらめきます。「キムチの辛味、酸味が納豆ラーメンに合うのでは…」。試してみると、発酵食品同士、相性が抜群。日常の一コマから、名物ラーメンは誕生しました。



「畑づくり」へのこだわり

柳家では、2008年より全国的にも珍しい、小麦の自家栽培に取り組んでいます。花巻市大迫町と紫波町に農園を持ち、合計12haで岩手県産小麦「ゆきちから」を栽培。オリジナルの小麦粉「〇ッ粉（わっこ）」として使用しています。麺は加水率が約40%の多加水麺。中太でモチモチとした食感があり、のびにくいのも特徴。キムチ納豆はもちろん多彩なメニューどれもによく合うとご好評いただいております。



「自家製麺」へのこだわり

柳家オリジナルの小麦粉「〇ッ粉（わっこ）」を使用し、自社で製麺も行っております。毎朝6時から10時くらいまで作業し、一晩寝かせてから使用。「季節によって粉の吸水具合が違うので、毎日真剣勝負です」と製麺担当は語ります。



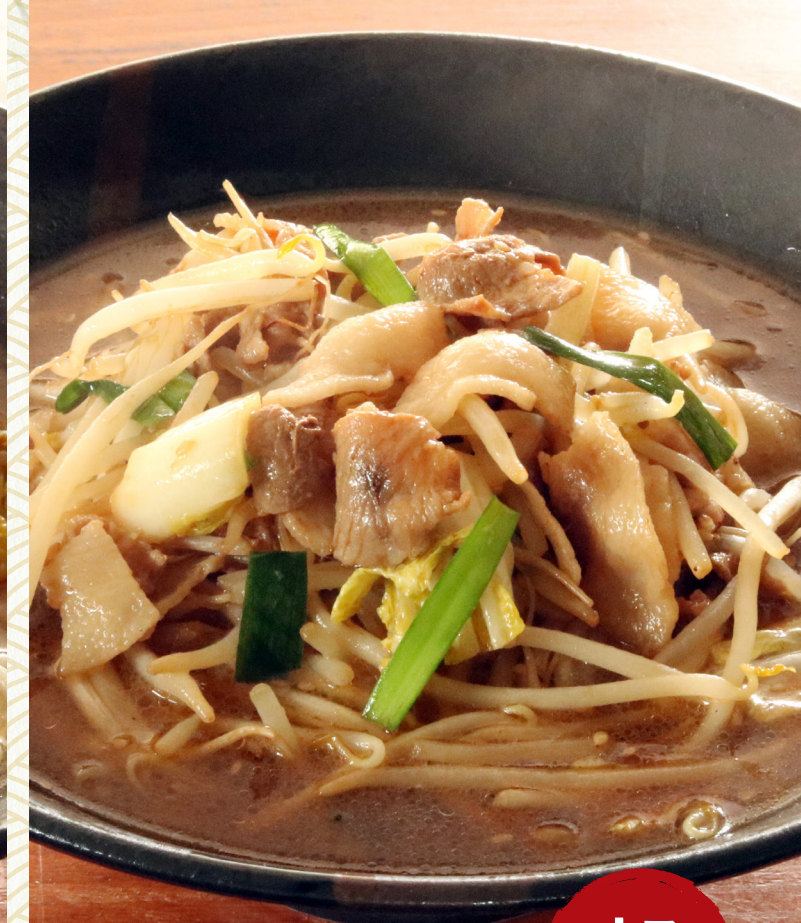
「人」へのこだわり

柳家は、キムチ納豆以外のメニューは各店によって異なります。月替わりメニューがある東安庭店、つけ麺の矢巾店、「はやぶさ」「こまち」など新幹線名のラーメンがあるフェザン店等々。これらは各店の店長の個性が発揮されています。柳家のラーメンは「人」がカギなのです。

柳家のラーメンは、畑づくりから。



MENU



特製ブレンドみそ使用
特製みそ 800円

人気
No.2

お肉たっぷり! 焼肉タレ味
焼肉 1,000円

オススメ

魚節が香る
キムチ納豆 魚 980円

スタミナパワーチャージ!!
にんにくキムチ納豆 980円

テレビ朝日 ナニコレ珍百景 登録商品
レアチーズキムチ納豆 1,000円

柳家秘伝の納豆味噌味
納豆 780円

金額は
全て
税込です



きざみチャーシュー入り納豆味噌味
江釣子 950円

北上
PAL店
限定



コーンたっぷり!
まろやか味噌味
展勝地 930円



キムチ&メンマ&
玉ねぎ
岩手山 930円

彩り野菜入り鰹風醤油味 **鬼剣舞 930円**

ゴマ香る **ゴマ塩チャーシュー 930円**

細麺の定番中華 **中華そば 700円**

旨味淡麗スープ **塩中華 700円**

メニュー
サイド

- 水餃子 [4個] 320円
- 水餃子 [6個] 450円
- 塩むすび 100円
- 麺増し (麺1.5玉) 100円
- 大盛り (麺・もやし約1.5倍) 150円

紙エプロン 10円

トッピング

- チャーシュー 120円
- 生卵 50円
- 味玉 120円
- 辛増し 30円
- 別キムチ 30円
- 追い納豆 60円
- にんにくマー油 50円