

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

### 돗토리현 라멘(-돗토리 규코츠라멘)

돼지 뼈가 아닌 소뼈의 사골 국물만으로 우려낸 라멘  
지역특성상 소뼈를 쉽게 구할 수 있어 스프로 만든 것이 향토요리화 됨  
의외로 투명하고 깔끔한 스프맛  
특이함과 무난함 사이의 조화를 느낄 수 있음

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

히로시마현 라멘-히로시마 라멘: 돈코츠와 해산물 스프가 베이스  
소유가 기본임

오노마치 라멘- 일반적으로 돼지뼈와 닭뼈로 우려낸 간장 베이스의 국물에 넓적한 면, 돼지 지방을 잘게 다져서 올리는 스타일

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

### 토코시마현 라멘-토코시마 라멘

돼지나 닭 육수에 소유를 사용해 국물을 내고 삼겹살을 차슈로 사용하는 라멘  
차슈를 둥글 넓적하게 써는 것과는 달리 마치 김치찌개에 넣는 돼지고기 같이 썰어서 넣음  
달큰한 맛이 특징, 밥과 함께 먹음  
반찬의 성격이 강해 한 그릇의 양이 많지 않음  
날계란을 넣어서 먹는 라멘으로도 유명함  
테이블 위에 공짜 날계란을 준비하는 가게도 많음

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

후쿠오카현 라멘-구르메 라멘

후쿠오카현 구르메시 특산 라멘

같은 후쿠오카 현이지만 하카타와는 풍미가 다름

하카타가 돈코츠 라멘만 추구하고 구르메는 돈코츠와 소유라는 절충적 형태가 특징

돈코츠 소유로 유함



## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

규수 및 오키나와 (후쿠오카현) 라멘-하카타 라멘

돈코츠 라멘의 원조

육수는 돼지국물 그 자체로 비린내가 진동할 정도로 푹 삶음

면은 가늘고 단단함

소면~중면 정도의 직선으로 뽀어잇님 면을 사용

익히는 정도를 손님이 선택할 수 있음

코나오토시, 하라가네, 바리카타, 카타, 후쯔우,야와, 바리야와로 구분됨

카타, 후쯔우,야와가 기본이고 바리키타나 하라가네는 보통 정도임

코나오토시가 가장 덜 익히는 정도이고 바리야와가 가장 많이 익히는 정도임



## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

규수 및 오키나와 (후쿠오카현) 라멘-나가사키 라멘 : 돈코츠 계열, 어패류가 많이 사용됨  
돈코츠 라멘과 나가사키 짬뽕의 중간 정도임

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

규수 및 오키나와 (구마모토현) 라멘-구마모토 라멘: 돈코츠 계통, 닭 육수가 혼합되고 기본적인 돈코츠보다 면이 굵고 생마늘을 넣는 대신 마늘을 곱거나 튀기거나 라유로 넣는 것이 특징  
구운마늘 기름이 들어간다고 하여 쿠로마유 라멘이라고 함

## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

규수 및 오키나와 (가고시마현) 라멘-가고시마 라멘: 돈코츠 계통, 닭뼈 육수 등을 첨가하는 경우가 많음  
숙주 같은 야채를 비교적 많이 넣는 편  
무절임이나 단무지를 같이 먹음



## 2. 일본 지역별 라멘의 종류

규수 및 오키나와 (오키나와현) 라멘-오키나와 소바

탄탄면과 마찬가지로 고기육수를 쓰고 중구푹 면을 넣어 먹는 점에서 라멘 계열임

키시멘 처럼 두터운 면을 사용하고 간이 약함

돼지갈비 고명이 올라가는 소키소바, 족발이 들어가는 테비치소바 등 다양한 종류가 있음

취향에 따라 코레구스 라는 양념을 넣어 매콤하게 먹을 수 있음

## 3. 출처

라멘의 역사 참고 나무위키- <https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98>

## 3. 출처

라멘의 역사 참고 네이버지식백과- <https://m.terms.naver.com/entry.naver?docId=3406300&cid=48179&categoryId=48238>

## 3. 출처

홋카이도 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%ED%99%8B%EC%B9%B4%EC%9D%B4%EB%8F%84>

## 3. 출처

도호쿠 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%EB%8F%84%ED%98%B8%EC%BF%AD>

## 3. 출처

간토 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%EA%B0%84%ED%86%AD>

## 3. 출처

주부 지역별 라면 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%EC%A3%BC%EB%B6%80>

## 3. 출처

간사이 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%EA%B0%84%EC%82%AC%EC%9D%B4>



## 3. 출처

규슈 및 오키나와 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98/%EA%B7%9C%EC%8A%88%20%EB%B0%8F%20%EC%98%A4%ED%82%A4%EB%82%98%EC%99%80>

## 3. 출처

그 외에 지역별 라멘 종류 나무위키

<https://namu.wiki/w/%EB%9D%BC%EB%A9%98/%EC%A2%85%EB%A5%98/%EC%A7%80%EC%97%AD%EB%B3%84%20%EB%B6%84%EB%A5%98>

## 3. 출처

라면 사진 위키백과

<https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EB%9D%BC%EB%A9%98>

## 4. 느낀점

여러 지역의 라면에 대해 알수 있었다.  
평소에 알고 있었던 라멘 이외에도 다양한 라멘이 있었다는게 놀라웠다.  
라멘의 맛 뿐만아니라 들어가는 재료에 대해서도 관심을 가지는 계기가 되었다.