

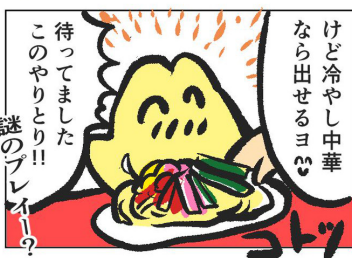


WebSite



X

夏の定番プレイ



チャーシュー冷やし中華



やじ満（豊洲6-6-1管理施設棟3階）創業77年。愛され続ける市場の味。

広島冷麺



DURAMENTEI（亀戸3-45-15）毎年恒例の夏限定メニューはコレ。

「江東区涼麺案内2025」大丈夫、冷やせばなんとかなる。

冷やしつけめん



麺 ふじさき（亀戸2-8-11）

厳選素材で小麦の風味と喉ごしをとことん追求し続けてきた名店が辿り着いた、シンプルで至高の昆布水つけ麺。キリッと辛めのつけダレに、ふわっと香る柑橘の爽やかさ。パーフェクトな一杯。

蛤と煮干しの冷やしそば



DURAMENTEI（亀戸3-45-15）

煮干の香りにウツトリ、蛤の旨みでノックアウト！キリリと冷たいスープは最後の一滴まで完飲不可避！颯爽と登場した初夏の真打ち登場か？レギュラーのワンタン麺も安定の美味しさで必食です！

たっぷり生青海苔の冷やし煮干蕎麦



亀戸煮干中華蕎麦 つきひ（亀戸5-13-2）

キンキンに冷えた器に、香り立つ青海苔と冷水締め極コシ麺。冷製煮干しスープがスッと染みて汗がザッと引く感覚…これは冷やしの完成形。チャーシューに重ねた大葉茗荷白葱大変良き。

特製冷やし煮干そば



麺屋 ルリカケス（東陽3-6-2）

冷たく締まったデュラム粉ブレンド中細麺を噛みしめる至福。冷スープなのに煮干の輪郭がくっきり。旨味が凝縮拡大する極上香味油の魔法か…。シューシー＆肉々しいチャーシューもウマすぎ！

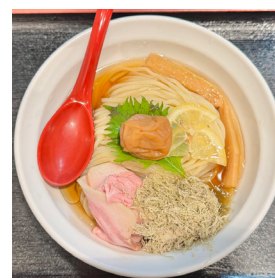
イサキと真鰯の冷たいらぁ麺



yagu-noodle（千田5-10）

もはや異次元。超ハイレベルな冷やしラーメン降臨。黄金スープを一口啜れば怒涛のように押し寄せる鰹出汁のトルネード。香味油の余韻と細麺のしなやかさが織りなす至福。ビジュアルも圧巻。

冷かけそば



麺屋 四季（門前仲町1-16-5）

薄切りレモンが浮かぶ琥珀色の鰹スープは旨味たっぷり。コシ強中太麺に、低温調理チャーシュー、とろろ昆布、穂先メンマが品よく添えられています。大葉の上の梅干しを崩しながら食べasm！

塩レモン冷やしそば



焼売倶楽部 あんづ（亀戸5-10-7）

バジル高原を塩レモンの涼風が吹き抜ける！夏場の塩分補給はこれがFA！今年はジェノベーゼソースを加えた進化版！パリッと揚げた焼売の皮とナッツが口の中で楽しいリズムを刻みます♪

冷製中華そば



中華そば豊洲勝本（豊洲6-5-1-3F）

見た目は淡麗、でも強烈な煮干しの旨味。雑味ゼロの冷たいスープに浅草開化楼の特注中太ストレート麺がぴたりと融合。刻み玉ねぎのシャキシャキ感、爽やかな薬味と磯の香りもたまらない！

自家製姜葱油の冷たい油そば



亀戸ジンジャーヌードル（亀戸5-2-13）

香り立つ自家製「姜葱油」が食欲をバーンと刺激！キーンと冷えた麺に熱々の葱生姜スープがセットで参上！冷たい→熱い→冷たい→熱い…と交互に攻めまして、ハイ！整いました！ピキーン！

胡麻だれ冷しタンメン



タンメン トナリ 東陽町店（東陽3-24-1）

季節の冷製温野菜たっぷりクール&ヘルシー！濃厚コク深な胡麻だれが食欲に直球アプローチ。生姜入れますか？には全力でYes！と言いましょ。餃子を追加して冷しタンギョウにするのもアリ！

涼麺案内番外編 まだまだたくさんオススメ涼麺はありますが紙面の（以下略）