



①直径130cmの大鍋で約50人前をいっきに焼き上げる「地焼き」②「地焼き」用スコップは長年の使用で、穴が開いてしまうほど年季が入る

やきめし(並)
¥900

醤油ダレを米粒に閉じ込める「地焼き」という伝統法で調理される



江戸時代、明治、大正、そして昭和に生まれた名店たち

歴史香る老舗を代表する ロングセラーの逸品

中華料理

だいかん
大貫本店

創業
1912
年

現存するラーメン店の最古参!

神戸居留地で創業して以来、100年間継ぎ足し続けてきた門外不出の熟成醤油ダレが味の決め手! 看板メニューの中華そばとやきめしは、ほかでは味わえない独特のおいしさ。長年のファンも多く、売切れ御免の人気ぶりだ。

〒450-0821 尼崎市神田中通3-29 ☎06-6411-9583
☎11:30~21:00(LO) ☎☎ ☎28席
回なし ☎☎尼崎駅北口より尼崎中央商店街を西へ、尼崎信用金庫の角を北へ。徒歩4分
→MAP P81

中華そば(並)
¥800

豚骨と鶏ガラなどを長時間強火で煮込んだコラーゲンたっぷりの自湯スープに醤油ダレを加えた風味は、大貫本店の真骨頂! コシのある自家製の足踏たまご麺も絶品



③1952年に神戸から尼崎に移転。今や、尼崎を代表する老舗として愛され続けている



創業当時から
の
ロングセラー

阪神尼崎エリア

100m



グリル 平 (P82)

デコボコ 尼崎店 (P81)

ニ崎ワイン食堂 While (P80)

旬 久津見 (アライビル1F/P81)

柘干 (P83)

喫茶ジャワ (P83)

大貫本店 (P82)

鳥光 尼崎店 (P83)

グリル オリент (P83)

サンシビック尼崎

阪神本線

尼崎

長遠寺

善通寺

ローソン