



2025年1月27日(月) 京都背脂醤油ラーメン 『ちゃっちゃ亭』オープン!

京都ラーメン ちゃっちゃ亭

住 所：大阪市淀川区西中島7-2-15

T E L：06-6829-6223

営業時間：11:00～14:00/17:00～21:00

定休日：土・日・祝

ワンズライン株式会社(本社:大阪市北区芝田2丁目3番16号、代表取締役:山内仁)は、大阪・西中島に京都背脂醤油ラーメン「ちゃっちゃ亭」(住所:大阪市淀川区西中島7-2-15、TEL:06-6829-6223)を、'25年1月27日(月)オープンいたします。

店名の由来

ラーメンを仕上げる際に背脂を落とす事を“チャッチャ”と言い、じっくり煮込んだ背脂を豪快に落とし、多くの方に極上の味を食べてもらいたいと「ちゃっちゃ亭」と命名致しました。

京都ラーメン

ちゃっちゃ亭

京都伝統ラーメンへの情熱から生まれた味

京都ラーメンといえば、あっさりしたイメージを持つ方も多いかもしれませんが、実際には濃口醤油と鶏ガラ出汁をベースに、京都ならではの出汁文化を活かした職人技が光る味わい深い一杯となっています。じっくり煮込んだ豚の背ロースの脂身を豪快にラーメンに加えることで、独特のコクとまろやかさが生まれます。このスタイルは「チャッチャ系」と呼ばれ、濃口醤油の香り、鶏ガラ出汁の旨味、そして口の中でとろける背脂が絶妙なバランスで融合した、京都で愛され続けてきた伝統のラーメンです。

そんな京都ラーメンを極めた「ちゃっちゃ亭」は、京都を愛する男たちの情熱から生まれました。

合言葉は、「今日もあなたにチャッチャします!!!」

ぜひ一度、その味をお楽しみください!



オープン記念! 1/27(月)～2/2(日)期間中、何回でも替玉無料!



鶏ガラスープに京都醤油、 じっくり煮込んだ背脂を 毎日豪快にチャッチャ!!

ちやっちゃ亭家訓

- 「今日のモチにチャッチャします」
- 「あなたの一杯にチャッチャします」
- 「その笑顔にチャッチャします」
- 「ラーメンハシでもチャッチャします」
- 「明日もあなたにチャッチャします」

メニュー

当店のラーメンの特徴は背脂。背脂を使用することで「油っこい」イメージがありますが、『ちやっちゃ亭』のラーメンは、職人の絶妙なバランスで“チャッチャ”することで、お子さまから女性まで楽しめる、油っこくないラーメンに仕上げております。

おすすめ

じっくり煮込んだ豚の背脂を豪快にチャッチャ!
鶏ガラ出汁に京都の濃口醤油のクセになる一杯

京都醤油

背脂ちやっちゃスペシャル

チャーシュー + 味玉 + 海苔 **全部のせ 1,380円**

絶品! 油!

チャーシューメン 1,280円

たっぷりねぎ

背脂ねぎラーメン 780円

半熟煮玉子

背脂味玉ラーメン 950円

王道

背脂ラーメン 850円

コク旨

ちやっちゃ亭オリジナルスープに
濃縮した旨味特製タレをブレンドしたコクのある一杯

コク旨ラーメン 880円

コク旨味玉ラーメン 980円

旨辛

オリジナルスパイスと素材の旨味成分が溶け込んだスープ
「旨味」と「辛味」がマッチした一杯

旨辛ラーメン 870円

旨辛味玉ラーメン 970円

※価格は「税込」です。※写真はイメージです。