

F. イタリア料理 イルファーロ

玉ねぎ、ズッキーニ、ベーコン、フレッシュトマトなど季節の野菜と、ハルメザンチーズを振りかけた華やかなナポリタンは、イタリアンレストランの矜持を感じさせます。オリーブオイルとバターによってコクのある一品に仕上がりました。

☎ 0965-37-1620
📍 八代市港町72-13-1 ウェスタリーナ内
🕒 11:00～15:00 (OS14:30) 🈺 40席 🈺 なし 🅓 30台



G. 居食屋 もんも

和食や洋食の店で修行を経て八代に店を構え21年。大人の方に食べてもらいたいというナポリタンは、ホールトマトとケチャップを使ったソースと定番の具材を合わせ、くどくなくシンプルな味付けで年配の方にも人気です。

☎ 0965-31-6133
📍 八代市本町1丁目5-15 🕒 18:00～24:00
🈺 14席 🈺 日曜 🅓 近隣に有料駐車場有り



H. 隠れ家レストラン フレア

しめじ、玉ねぎ、ベーコンのシンプルな材料で、軽めかと思いきや、しっかりした美味しさで満足感を得られる一品。“クリーミーさ”が飽きのこない味の決め手となっています。ランチではドリンク&デザート付のセットでいただけます。

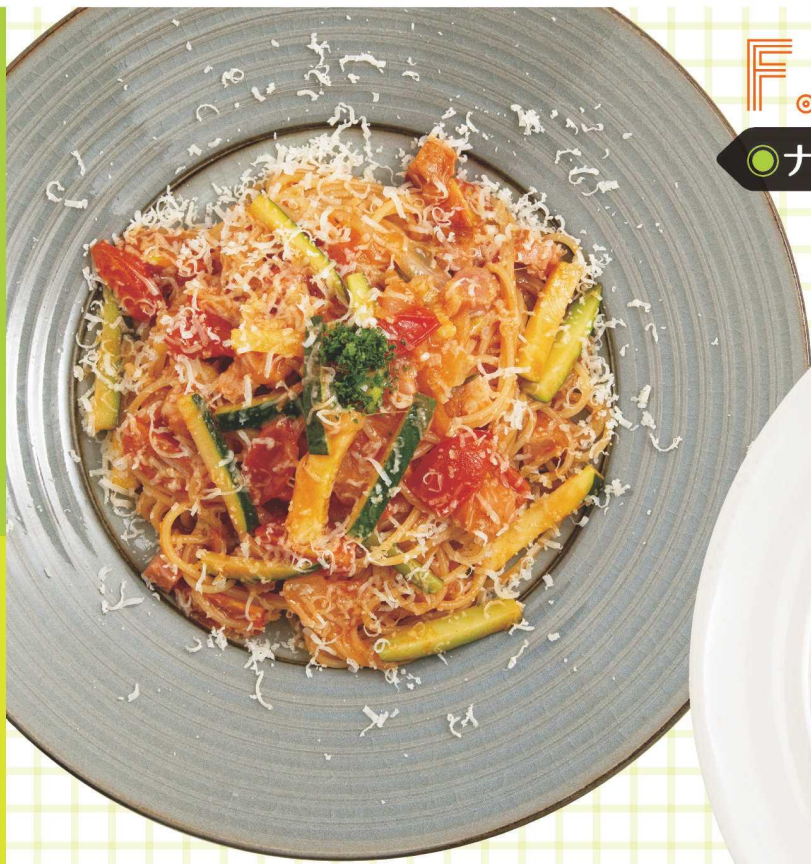
☎ 0965-32-1880 📍 八代市本町1-3-4 THビル
🕒 ランチ(日～木のみ) 11:30～14:00、ディナー18:00～22:00
🈺 20席 🈺 不定休 🅓 昼4台、夜2台



I. 喫茶ダンボ

一度茹でた麺は冷蔵庫で寝かせてモチモチに。具材はピーマン、玉ねぎ、マッシュルームにハム。ケチャップ味のスパゲッティにハムの塩気もいいアクセントになっています。食べ進めたら、タバスコや粉チーズで味変を楽しむのもGood!

☎ 0965-35-0625 📍 八代市本町2丁目1-12
🕒 8:30～25:30 (※日・月～18:00)
🈺 20席 🈺 不定休 🅓 近隣に有料駐車場有り



F. 季節の野菜を投入。
○ オリーブオイル&バターでよりイタリアンに

●ナポリタン 1,320円



●ナポリタン 750円

ど真ん中のナポリタンは、シメにもピッタリ◎



●今どきのナポリタン 800円

※ランチはドリンク、デザート付
自家製トマトソースのナポリタンは
クリーム仕立てで“今どき”の味

※表示価格はすべて税込です



●ナポリタン 550円

これぞ喫茶店の王道!
ノスタルジックナポリタン

A. ●ナポリタン 650円

老若男女に愛される味を目指した、昔ながらのナポリタン



B. ●ナポリタン 840円

知る人ぞ知る隠れ人気メニューに
込められた想いは、「食べ物で愛と平和を」♪



C. ●ナポリタン 1,000円 1,200円

丸2日間かけて煮込まれた特製ソースの
深い味わいは、食べる価値あり!

※セットはサラダ、トースト、
デザート、ドリンク付



●ナポリタン 1,000円

※ランチはサラダ、スープ、ドリンク付
食べると幸せで包まれる、ボリューム満点な一品



●ナポリタン 600円

もはや八代市民のソウルフード。
甘めの味つけて根強いファン多し!

A. BASE7141 ベースナイチヨニチ

八代工業高校の教員だったオーナーが退職後に自宅を改装してオープンしたカフェ。ナポリタンの具材は、肉厚でジューシーなベーコン・玉ねぎ・ピーマン・マッシュルーム。具材の炒め具合が絶妙で何度も食べたくなる味。テイクアウトもOKです。

☎ 090-8298-5885 📍 八代市本野町714-1
🕒 昼11:00～17:30、夜(※1組限定・要予約) 18:30～20:30
🈺 9席 🈺 日・月・火曜 🅓 5台



B. 友やん炭焼菜館

友やんファンが太鼓判を押す「裏メニュー」にある、「喫茶店のナポリタンが好き」というオーナーの飽くなき追求の結果生まれた一品。トマトピューレやお酒でケチャップの強さをほかした大人の味はきつとクセになるかも。

☎ 0965-33-0091
📍 八代市本町1丁目10-28 🕒 17:00～23:00
🈺 18席 🈺 日・祝日 🅓 近隣に有料駐車場有り



C. 洋膳屋 草紫苑 そうしえん

オープン当初よりメニューに並ぶ定番ナポリタンは、エダムチーズのトッピングが◎。ケチャップベースに、デミグラスソース、トマト、タマネギ、香味野菜を煮込んだこだわりのソースが1.3mmの細麺に絡み、味に奥行きを生み出しています。

☎ 0965-35-8623 📍 八代市夕葉町8-15
🕒 11:00～16:00 (LO15:30)、17:30～22:00 ※状況により変更有
🈺 30席 🈺 月・火曜 🅓 8台



D. 遐福 かふく

松江通りに今年1月にオープンした同店。食べる人に“お腹いっぱいになってもらいたい”と、具材ゴロゴロでボリューム満点のナポリタン。鉄板に敷かれた卵にも味付けがされていて、味に変化があり最後まで美味しく食べられますよ。

☎ 090-4484-1439 📍 八代市横手新町19-6
🕒 ランチ11:00～15:00、ディナー18:30～22:00
🈺 16席 🈺 不定休 🅓 有



E. 神戸屋

創業55年。このナポリタンを知らない八代人はモグリ!とも言われている「八代ナポリタン」のレジェンド。朝からパスタを茹で、注文がきたらバターとトマトソースで炒めるという昔ながらの製法。1日40食は出る超人気メニューです。

☎ 0965-33-3020
📍 八代市高下西町1895 🕒 11:00～21:30 (OS21:00)
🈺 48席 🈺 水曜 🅓 40台



— ナポリタンコラム

『旅人と出合い繋がる赤い糸』

●らぐ編集部

ナポリタンと言えば、日本中で愛される日本発祥の洋食だ。生まれたきっかけは進駐軍の将校たちが食べていたケチャップを和えたスパゲッティだが、元祖ナポリタンはトマトの粗切り、ホールトマト、トマトペーストを使っていてケチャップを使っていなかったそう。元祖ナポリタン、一度食べてみたいものだ。地域の名前を冠した食は日本全国にあり、多くの人を惹きつける地域の魅力となっているが、美味しいトマトがたくさん採れる八代なら「日本一美味しいナポリタンが作れるのでは？」と思い、フエイスブックで「八代のナポリタン」というグループを作ったのが2016年のこと。八代にもそんな食があった方がいいじゃないかとの思いからだ。グループ名の「八代」と「ナポリタン」の間に入れたのは、地域に愛される当地の魅力になったとき、「八代ナポリタン」と八代の名を冠した食として世に羽ばたいてほしいと願いを込めた。ところどころで、僕らのいくつかある趣味の一つがツリーリングである。ろくに目的地を決めず、日が傾いたら安宿を探す。夕食は地元の人に聞き込みをして地元の名物を食べる。僕にとってツリーリングは地元の人々が愛する食との出会いの旅でもあるのだ。いつしかナポリタンが八代人に愛されて盛り上がり、八代を訪れた旅人が、のびのびと食べた「八代ナポリタン」を食べる日が来ることを期待したい。しかし元祖はケチャップを使わずに作っていたのに、今やケチャップを使ったナポリタンが一般的になっているというのなんとも面白い話だ。



profile
本紙編集兼撮影担当。
趣味はカメラ、バイク、ダンス、時々キャンプ。万年ダニエルトンでバイクを
目指しているが、結果が
出る気配はない。