

11 カフェレスト 白亜館



鉄板ナポリタン 780円

創業37年目を迎える老舗喫茶店が提供するナポリタンは、オーソドックスな王道の味。たまごは丹原町の田産産、たっぷり入った具材とサラダにはフレッシュまるばばから取り寄せた新鮮な野菜を使用。

TAKE OUT OK!

13 マルブン小松本店



愛媛西条てっぱんナポリタン 1,078円

存在感のある旨みたっぷりのソーセージ、ミカンジュースが隠し味のオリジナルソースがさっぱりとして飽きのこない味に。愛媛西条の代表として2013年のナポリタンスタジアムにも出場した全国区の味。※2020年12月10日新装オープン

TAKE OUT OK!

1 HOKULANI café



みかんとたまごのナポリカレー 900円

人気鉄板カレーのスパイシーなルーを混ぜこんだオリジナルソース。生たまごを熱々の麺に絡めれば、酸味と辛味と旨みのハーモニーが口の中いっぱい広がる。新鮮野菜のサラダ付き、1日限定10食。

TAKE OUT OK!

7 Caféダイニング つじ丸



べっぴんポークとみかんとたまごの濃厚ナポリタン 1,220円

ひうちべっぴんポークとみかんとたまごを使用。トマトソースもいちから手作りで優しい味わい。西条産フレッシュ野菜のサラダ、スープ、パン、ドリンクまでついた満足感あるランチセットとして提供。

TAKE OUT OK!

3 プチ珈琲館



鉄板ナポリタン 880円

最後まで熱々の状態で食べて欲しいと鉄板で提供するスタイルは48年前の創業当時から。甘みとコクが特徴的なソースで、オーナー自らが栽培する新鮮な野菜、契約農家の地鶏の赤たまごを使っている。

TAKE OUT OK!

8 周ちゃんまるごとカフェ



米粉ナポリタン 650円

米粉めんを使った、グルテンフリーのナポリタン。たまごやレモン、オリジナルソースの中に隠し味として入れるいちじくは自社ファームのものを使用。トッピングされたレモンの皮の風味も爽やかで◎。

※店舗事情により、鉄板皿での提供はありません。

9 酒ダイニング つじ丸



西条産の素材たっぷりの濃厚ナポリタン 820円

トマトソースからすべて手作り。西条産の季節野菜とみかんとたまごを使用し、にんにくとブラックペッパーも効かせたお酒にも合うオトナの味わいに。豊富なノンアルコールドリンクとの相性も抜群。

TAKE OUT OK!

6 FAVORI



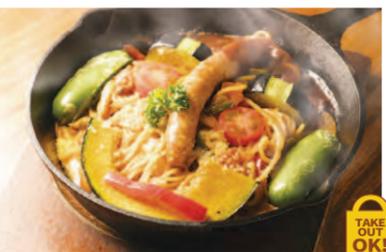
ナポリタンサンド 550円 (フォカッチャは+30円)

サンドイッチ版の特別バージョン。みかんとたまごのスクランブルエッグとナポリタン、シャキシャキレタスとの食感のハーモニーが楽しめる。パンは食パン、山型食パン、フォカッチャの3種類から好みで選べる。

TAKE OUT OK!



10 うしろのしょうめんだ〜れ



西条てっぱんナポリタン 1,078円

ピーコックフーズのソーセージと鎌田農園のプチトマトやパプリカでかわいい顔を表現。有機ケチャップベースだが、頭の部分にかかったデミソースで途中から味変も楽しめる。たまごはたっぷり2個使用。

TAKE OUT OK!

5 石鎚山サービスエリア(上り線)



みかんとたまごの西条てっぱんナポリタン 870円

玉ねぎをじっくり炒め、デミグラスも加えたソースがコクと旨みをアップ。スープとサラダもついて、季節野菜の具材がたっぷり入り、210gの太麺でボリューム満点。地元の人もリピートする人気No.1メニュー。

TAKE OUT OK!

12 わいん食堂 カゴヤ10taro



ブラックナポリタン 970円

夜限定のスパイシーな大人のナポリタン。数種類の香辛料の辛味とオリジナルソースの奥深い旨みが絡み合い、お酒との相性も抜群。2019年に福岡で開催された食のイベントでも銀賞受賞した逸品。

TAKE OUT OK!

4 Café アルル



炙りチーズハンバーグナポリタン 1,100円

チーズとハンバーグをプラスした濃厚バージョン。ナポリタンのベースは料理人であった父親から昔ながらの味を継承。さざみネギと焦がし醤油、だし入り卵がクセになる「和風ナポリタン」もおすすめ。

TAKE OUT OK!

2 猪谷勉強堂



みかんとたまごのオール西条鉄板ナポリタン 680円

オーソドックスなケチャップ味だが、コクを出すための隠し味が美味しさの秘密。みかんとたまご、ベーコンやソーセージ、玉ねぎなど全て西条産の食材を使用。1日限定20食、テイクアウトの場合は550円。

TAKE OUT OK!

SAIGO AREA MAP

★メニュー価格は全て税込みです