

下町尼崎の美味しいもん巡り

いまや尼崎を代表する

人気のご当地
B級グルメ

尼崎あんかけチャンポン



地元郵便局員がナビゲートいたします！

長崎ならぬ尼崎あんかけチャンポン。いったいどこが違うんでしょうか
豚骨ベースの長崎ちゃんぽんとは違い、あんかけスタイルのチャンポンが尼崎流。
尼崎あんかけチャンポンプロジェクトとして、市内23店舗があんかけを共通点に見た目、味などバラエティ豊かなチャンポンで技を競い合っています。
味もお店ごとにかなり違うので、飽きずに食べ歩くことができるのも魅力。
今回、それぞれのお店に至高の一杯を取材してきました！
多種多様なチャンポンの中からお気に入りの一杯を見つけてくださいね！

見たら食べたくなるムービーはコチラ！



6 創作ダイニング 晴れたらいいね

あっさりあんかけチャンポン

あっさりボリューム満点！ライムが隠し味の美味しいチャンポン



「チャンポンの常識」を覆す衝撃の味！鶏ガラスープに和風ダシと塩を加えることで、味の深みをプラスし、隠し味のライムで酸が引き締まり、あっさりとした風味なのに箸が止まらない！半熟味玉と鶏チャーシューのボリュームも満点♡

【住】尼崎市立花町1-7-11 パインフォレスト202
【電】06-6428-1020 【鞋】なし 【営】17:00~24:00
【休】月曜

7 Dining&Bar PRIMAVERA

海鮮あんかけチャンポン

海鮮の出汁が効いた、具材・ボリュームたっぷりの生姜風味のチャンポン



大ぶりのエビとアサリが目玉。見た目も楽しい豪華の一杯。タコノコ・青菜・うずらの玉子が盛り込まれており、どれも主役級の食材が盛り込まれており、女性人気。この海鮮の出汁が効いたスープは、海と山の幸をふんだんに使った老若男女に人気の一杯♡

【住】尼崎市立花町1-7-17 1F 【電】06-4950-0647
【鞋】なし 【営】月~土 17:00~27:00/日・祝 17:00~24:00
【休】不定休

8 星屋

ダル麺

尼崎あんかけチャンポン「あん」とスープの二重奏です」



鶏・スープ・麺のすべてに妥協ナシ！鶏とスープを2層構造にする事で、食べやすさと味の保温性とボリューム感を両立立派な鶏肉がたっぷり入った、女性人気のメニューなのさ。一度味わえば、また食べたくなること間違いなし♡

【住】尼崎市七松町1-3-1 フェスタ立花122
【電】06-6416-4374 【鞋】あり 【営】11:30~(L.O.21:30)
【休】不定休

1 中華料理 アメちゃん

チャンポン

創業当時より変わらぬ昔ながらのチャンポン



具と麺にしっかりと絡みつく白濁の鶏は、酸味のこないあっさりテイスト。旨味たっぷりの塩味を、胡麻がピリツと引き立てる。塩・カレー・味噌・辛味噌と、バラエティ豊かなラインアップのなかから、あなたの好みの味付けを見つけて♡

【住】尼崎市塚口町3-29-23 【電】06-6421-0488
【鞋】なし 【営】11:30~13:30/17:00~22:00(土・祝・21:00)
【休】日曜

2 北京料理 龍華

ちゃんぽん

龍華と言えば、醤油ベースの北京風ちゃんぽん！



昭和 55 年から愛され続けている、醤油ベースの北京風ちゃんぽん。推賞の旨味がスープに溶け込んでいて奥深い味わい。こだわりの生麺はモチモチとした食感で、シャキシャキのモヤシと相性バッチリ！辛味好きな方は薬味のニラを追加して♡

【住】尼崎市東園田町2-173 【電】06-6494-4744
【鞋】あり 【営】11:30~14:30/17:00~21:00
【休】月曜、火曜

3 中華料理 交栄

チャンポン

一子相伝！伝統のあっさりチャンポン！



「手頃な価格であっさり系の尼崎あんかけチャンポンが食べたい！」そんなときは「交栄」にGO！鶏ガラスープベースのスープに野菜をたっぷりと煮込んだ「チャンポン」は、なんと一鉢 500円！新鮮な「真山鶏」のモチモチ食感をご堪能あれ♡

【住】尼崎市久々町1-8-6 【電】06-6491-4757
【鞋】なし 【営】11:00~22:00
【休】水曜

4 北京料理 大連

チャンポン

寒い季節にピッタリ！生姜風味のあんかけチャンポン



鶏ガラスープのスープに酸を近づけると、生姜の香りがふわり、ピリツとした生姜の風味と、とろふわ玉子の優しい味わいが織りなすハーモニーをぜひ体感して♡ 食べ続けるころには、身体が芯からポカポカと、寒い冬季はコレで決まり！

【住】尼崎市南塚口町6-10-30 【電】06-6428-0768
【鞋】あり 【営】11:00~15:00/17:00~21:00
【休】月曜

5 真山飯店

あんかけチャンポン

大将自慢の一品！昔ながらのあんかけチャンポン



昔ながらのシンプルで「あんかけチャンポン」は、具材たっぷりボリューム満点！肉の旨味と口に入れると、ほのかな醤油の甘みと旨味が鼻を抜ける♡ シンプルだからこそこまめな味付けが、素材の旨味を存分に感じられる一品。

【住】尼崎市水堂町2-34-22 【電】06-6437-5988
【鞋】なし 【営】11:00~14:30/16:30~21:30
【休】水曜

14 らーめん 影武者

チャンポン

ラーメン屋だから出せる味！おばちゃんにも人気のオリジナルチャンポン



こだわりのラーメンスープを元に仕上げた、素朴な味わいが魅力の一杯。鶏油ベースのスープの上に、干し椎茸のダシが効いた鶏がたっぷり♡ ランチやディナーにもお薦めの一品♡ お酒のシメにもおススメ！ご年配の方にも人気の一品♡

【住】尼崎市洲本町3-2-35 【電】06-6401-0846
【鞋】なし 【営】11:30~15:00/17:00~23:00
【休】月曜

15 淡海

広東麺(チャンポン)

家族の愛がギッシリ詰まった、こだわりのスープのあんかけチャンポン



創業以来変わらない、こだわりのスープが自慢の一杯。鶏ガラスープは、鶏油ベースのスープの上に、干し椎茸のダシが効いた鶏がたっぷり♡ ランチやディナーにもお薦めの一品♡ お酒のシメにもおススメ！ご年配の方にも人気の一品♡

【住】尼崎市西長洲町2-13-5-105 【電】06-6482-2770
【鞋】なし 【営】11:00~15:00/17:00~22:00
【休】火曜

16 都ホテル尼崎 レストランアゼリア

尼崎あんかけチャンポン

今日一日のスタートに「朝食de尼崎あんかけチャンポン」



焦がし醤油と紹興酒で風味付けをしたスープに、エビ・イカ・野菜など 8 種の具材を、JIN 具材 1 つひとつの旨味を引き出しながら、あっさりとした鶏に仕上げた贅沢な一品♡ ホテルの朝食でしか味わえない、特別なチャンポンは必食♡

【住】尼崎市昭和通2-7-1 【電】06-6488-4963
【鞋】118台 【営】午前7:00~10:00(チャンポン提供時間)
【休】年中無休

17 中華料理 天遊

尼崎チャンポン

「尼チャン」の愛称で親しまれている、尼崎チャンポン



「天遊」のこだわりは、鶏ガラスープベースの鶏かけスープ。角のない優しい味わいで、高粘度の鶏スープと鶏の塊をトロと包み込み、辛いのが好きな方は、「尼チャン」がオススメ！天遊のようなふわふわの鶏にニンニクやラー油を使ったり、ニンニクが効いた絶品♡

【住】尼崎市東灘区町5-8-19 【電】06-6481-2216
【鞋】なし 【営】11:00~20:30(日祝20:00)
【休】月曜(祝日営業の場合は火曜)

18 大貫 本店

チャンポン

ド迫力のボリューム感！こだわりの自家製たまご麺は新食感！！



プリプリの「自家製足踏たまご麺」に、創業大正元年より継ぎ足し続けている「熟成醤油」の秘伝スープと鶏がたっぷり♡ 海鮮や野菜だけでなく、分量100%肉もたっぷり入っている、で、「ガッツリ派」も満足できる一品♡

【住】尼崎市神田通3-29 【電】06-6411-9583
【鞋】あり 【営】11:30~21:00
【休】水曜

尼崎探索マップ Amagasaki Exploration Map



目指せ
全店制覇！

※価格・営業時間・定休日につきましては変更される場合がございますのでご了承ください

19 西安曹家餃子坊

尼崎あんかけチャンポン

身体に優しい！令和に残したい尼崎あんかけチャンポン！！



「中華料理店のチャンポン」だけあって、大ぶりな具材がバリエーション豊か。鶏ベースのさっぱりとしたスープに、エビ・イカなどの海鮮がたっぷり♡ 優しい味わいの鶏がコシのある細麺によく絡む♡ ラー油でピチンの効いた風味に味変も♡

【住】尼崎市神田通3-33 中森ビル2階 【電】06-6414-3239
【鞋】なし 【営】11:30~(L.O.21:30)
【休】年中無休

20 どさん子大将 尼崎店

サッポロチャンポン

メニューはサッポロ、心はアマガサキ



こちらのイチオシは、創業当初からの人気No.1メニュー「サッポロチャンポン」です。サッポロの旨みと、鶏の旨みとを合わせて、鶏がたっぷり♡ 口に入れた瞬間、濃厚な鶏がらの旨味が口の中に広がり、胡麻とゴマの華やかな香りが鼻を抜けていく♡

【住】尼崎市神田通5-203 【電】06-6411-4517
【鞋】なし 【営】11:00~18:00
【休】金曜

21 萬来軒

チャンポンメン

でかい！あんかけテンコ盛りBIGチャンポン！



鶏の唐揚げと鶏と注がれた、トロトロの鶏に目が釘づけ♡ 通き通ったスープは、ほんのりとした甘みを感じられる優しい醤油味が特徴。具材がたっぷり盛り込まれた、TV でも紹介された、日本各地にブレイクしているほどの人気メニュー♡

【住】尼崎市竹谷町2-183 リベルB1 【電】06-6412-4111
【鞋】なし 【営】11:00~20:00
【休】火曜、水曜

22 中島商店

あんかけスジ玉うどん

和風のスタミナ満点な優しいあんかけうどん



自家製の和ダシに、粗挽き鶏肉とニンニクで炒めた牛ガシ肉を加え、玉子でできた特製餃子。それらを「安田製菓」のうどん玉子麺にドーンと乗せた豪華な一品♡ 味変は、自家製コチジャンで♡ 残った餃子は、ご飯をプラスして焼いて♡

【住】尼崎市大庄町4-8-16 【電】06-6416-9192
【鞋】あり 【営】10:00~20:00
【休】不定休

23 龍あん

あんかけラーメン

土鍋の沸き立った麻婆豆腐を麺にからめて食べる土鍋麻婆あんかけ麺



とろみたっぷりの「コウチン」が食べたいのなら「龍あん」♡ 薄皮で優しい風味の鶏がらスープと、豚肉を練り込んでおいた餃子を、自家製スープで煮込んで♡ 麻婆豆腐と鶏を絡めていた、で、「尼崎あんかけチャンポン」も要チェック♡

【住】尼崎市道徳町6-56 【電】06-6418-7198
【鞋】あり 【営】10:30~15:00/17:00~21:00
【休】日曜、祝午後