「必勝軒(ひっしょうけん)」。津田沼駅から徒歩で約5分にある、1日寝かせて熟成させた自家製麺が人気のお店です。基本の鶏・豚・魚介をバランスよく配合したスープに、ちょっと固めの自家製麺の歯応えが絶妙です。軟らかく煮込まれたチャーシューもしっかりした味で、間違いないおいしさ。盛りそばもバランススープ（月・火曜日）との相性がいい人気メニューです。曜日によって味が違うスープは、水曜日の濃厚鶏豚スープがイチオシといわれています。どの曜日のラーメンが好みか食べ比べてみるのも楽しいですね。

「なりたけ」。こってりとした最上級の背脂がたくさんのったこってりスープが好評のラーメン店。パリにも支店があり、Tシャツまで販売するユニークなお店です。「醤油」と「味噌」はしっかり濃いめの味付けで、固めに茹でられたツルシコの中太麺との相性抜群。背脂は、少な目・普通・多目・ギタギタから量が選べます。味を濃いと感じたらスープで割って薄めることも可能です。豚のばら肉で作るチャーシューも口の中でとろけるほど柔らかく絶品です。濃い味ラーメンが食べたい時には絶対におすすめ！のラーメン店です。

「魚骨ラーメン 鈴木さん」。JR津田沼駅北口より徒歩で約5分にある、個性派でしっかりおいしいラーメンで知られるお店です。秋刀魚の混ぜそばや梅昆布茶つけラーメン（夏季限定）など、他の店ではなかなか出会えないラーメンが勢揃い。定番メニューの鈴木さんラーメンは、腰の強い細麺に魚骨醤油のやや黒っぽいスープ。魚の骨のダシが利いてほのかな苦みがあり、あっさり味にまとまっています。店主の試行錯誤が垣間見られるラーメンを食べに訪れてみてはいかがでしょう。

「九十九とんこつラーメン 津田沼店」。津田沼駅北口にある、「99%の九十九ラーメンにあなたの1%を加えて100%の味に」をコンセプトに連日行列必至のラーメンの名店です。深いコクを感じる完成度の高いラーメンがいただけます。おすすめメニューは元祖○究チーズラーメンで、チーズ好きを中心に幅広い層に人気を集めています。チーズは十勝産の生乳を100%使ったゴールデンゴーダチーズをふんだんに使い、マイルドな味に仕上がっています。麺は中太麺でしっかりとコシがあり、食べごたえも見た目のインパクトも抜群です。

「九州らーめん 南木商店」。九州の豚骨ラーメンが人気のラーメン店。背脂が浮いたラーメンですが、意外とあっさりといただけます。細い縮れ麺は無料で大盛りにしてもらえます。ゆで方も選べ、ハリガネがおすすめ。スープはニンニクの味がする熊本ラーメン系。卓上にある薬味を使い、味に変化をつけることも可能です。チャーシューは焼きが入り香ばしさを感じます。海苔の風味ときくらげの食感もラーメンのおいしさを引き立てています。若者に大人気のニンニク風味の背脂豚骨のラーメンを食べてパワーチャージしませんか？

「ラーメン無限大 津田沼店」。茨城大勝軒のこうじグループ直営店。かつお風味と動物系、背脂が入った甘じょっぱいスープに極太ストレート麺が人気のラーメン店です。背脂の量と麺の太さ、野菜の量、麺の茹で加減が選べます。人気メニューはつけ麺かつお風味。自慢の太麺に濃厚スープがよく絡み、ボリュ―ムも満足できるおすすめの一杯です。がっつり食べたい時には、らー麺 野菜増し（無料）という選択肢もあります。大人気の濃厚スープともっちり太麺でボリュ―ミーなラーメンは試してみる価値ありです。