

乾麺ラーメン 2食入シリーズ堂々登場。

瀬戸内麺めぐり

風光明媚な瀬戸内海地域の
ご当地ラーメンが乾麺で登場!



麺は尾道特有の平打ち麺スープは鶏と豚の濃厚な旨味に小魚のだしがかくし味香り豊かなマルキン醤油味付けしています表面に浮くごだわり背脂をお楽しみください。



麺は広島でお馴染みの細打ち丸麺を使用
スープは豚骨をベースに鶏ガラや野菜をじっくり煮込んだらしく、中味です。



広島ますやみそ自慢の白味噌、米味噌をブレンドして広島産の牡蠣エキスをかくし味に使い旨味濃厚な豚骨味噌らーめんに仕上げました。



麺は尾道特有の平打ち麺スープは鶏と豚の濃厚な旨味に小魚のだしがかくし味香り豊かなマルキン醤油味付けしています表面に浮くごだわり背脂をお楽しみください。



麺は博多ならではの細麺を使用。
スープは豚骨を長時間じっくり煮込んで白濁させた旨味の強い濃厚な白湯スープです。



どんぶりと鶏がらと野菜をじっくり煮込んだ少し白濁したスープにはあさりといりこの風味どうま味が生きています。
瀬戸内の綺麗な海水で作られた「瀬戸のほんじょ」で味付けいたしました。



麺は広島エリア独特の平打ち麺を使用した乾麺ですがしつかり
子チモチ感のある麺です。スープの決めては隠し味の豆板醤、
瀬戸内レモン果汁とごま油との相性は抜群です。お好みの新鮮な
野菜をたくさん使って野菜サラダのように冷し中華を楽しんでください。



麵類のパイオニア
クラタ食品有限公司

〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
TEL (084) 945-6200 (代)

詳細はHomePageで

www.fukuyama-ramen.com

クラタ食品 検索