

2025 年 2 月『ご当地ラーメンフェア』

202412月

お疲れ様です。いつもありがとうございます。2月のフェアについてのご案内です。

毎週の木曜（6日、13日、20日、27日）の5日間、

『ご当地ラーメンフェア』を行います。是非ご選択お願いいたします。

ご不明点は、栄養士までご連絡ください。基本的に定食価格での販売となります。

6日 (木)	熊本 豚骨ラーメン		熊本とんこつスープには、チップ状にした揚げにんにくやマー油、フライドガーリックなどを入れるのが特徴です。 豚骨感の強い博多ラーメンに比べまろやかな味わいとなっています
13日 (木)	新潟 燕三条 背脂ラーメン		煮干しなどの魚介類の出汁が効いた醤油味スープで大量の豚の背脂がかけられている みじん切りの玉ねぎがトッピングし、背脂のコクと玉ねぎのシャキシャキ感がよく合います
20日 (木)	宮崎 辛麺		大量のにんにくと唐辛子、ひき肉やニラを卵でとじたスープは癖になる味。また、麺は通称「こんにゃく麺」と呼ばれる、弾力のある麺を使用しています。
27日 (木)	北海道 札幌濃厚 味噌ラーメン		今回は札幌味噌ラーメンの中でも有名店の【さっぽろ純連】をイメージし仕上げました。【純連】の特徴は濃厚で油多めのコク深いスープ 硬めでコシの強い麺 さまざまなスパイスが混ざった独特の風味です。