



新潟 麺スタグラム フォトジェニックな麺を追い求めて♡ niigata-menstagram.com

新潟 麺stagram

新潟県内のラーメン店と味噌醤油の醸造メーカーがコラボして(11社)創作ラーメンに取り組む企画です。
(11月から12月まで) それぞれどんなラーメンか楽しみですね!

新潟 魚介

拉麺 えぼし



TRADE MARK



新潟醤油

ジマン



5種の野菜 と 3種のきのこ



ジマン野菜つゆ

～ 山海の恵み拉麺 ～

新潟醤油の醤油のラインナップだけを使い、野菜の旨み、魚介の旨みをバランス重視で作ったラーメン！
硬度0の水で作った豚骨清湯に大量の煮干し、サバぶし、ウルメぶしを加え、野菜の旨み中心のかえしに、魚介の旨み中心のスープと国産小麦100%の自家製細麺で作りました！

拉麺 えぼし

新潟県新潟市江南区早苗2丁目3-29 TEL:025-250-5345

営業時間: 11:00～15:00、18:00～21:00 定休日: 火曜日



新潟醤油株式会社

¥594(税込)